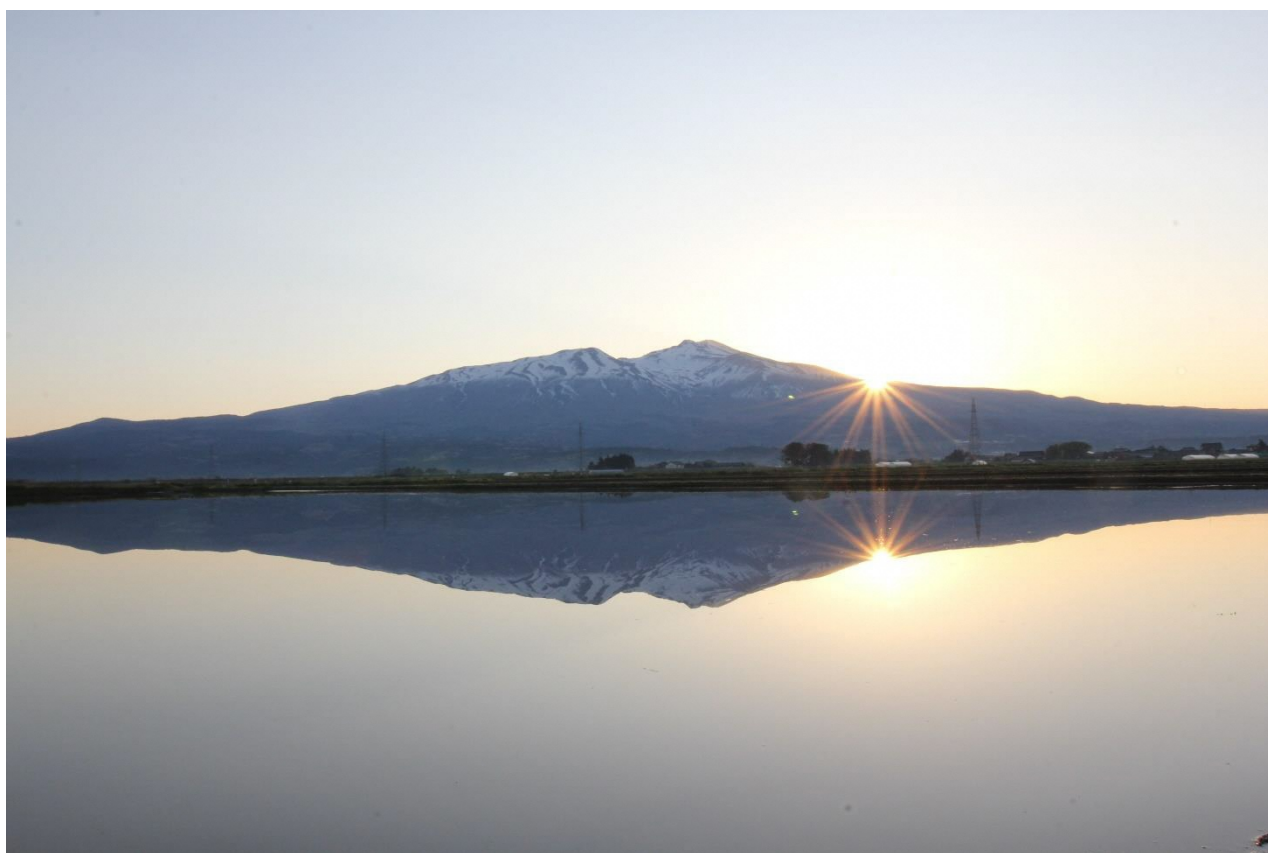




令和4年度「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業

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



2023年3月



JTB総合研究所
JTB Tourism Research & Consulting Co.

目次

1. 本報告書の背景・目的	1
1-1. 背景	1
1-2. 目的	5
1-3. 体制	5
1-4. 経過	6
2. 調査方針および調査方法	7
3. 調査結果	9
3-1. 遊佐町の概要について	9
3-1-1. 遊佐町の地理的概要	9
3-1-2. 遊佐町の歴史的概要	15
3-1-2-1. 遊佐町成立までの信仰の歴史	15
3-1-2-2. 遊佐町成立までの農業・漁業の歴史	18
3-1-2-3. 戦後の遊佐町における農産物の歴史	21
3-1-2-4. 戦後の遊佐町における漁業の歴史	33
3-2. 遊佐町と鳥海山にまつわる食文化	39
3-2-1. 鳥海山と寺社にまつわる食文化	46
3-2-2. 鳥海山と海・川にまつわる食文化	50
3-2-3. 鳥海山と里・庄内平野にまつわる食文化	61
3-3. 遊佐町の伝統的行事文化について	72
3-3-1. お盆にまつわる伝統的行事文化と食文化	72
3-3-2. 大黒様にまつわる伝統的行事文化と食文化	82
3-3-3. 正月にまつわる伝統的行事文化と食文化	85
4. 食文化の保存継承について	103
4-1. これまでの保存・継承の取組	103
4-2. 保存・継承に向けての現状と課題	113
4-3. これからの保存・継承のあり方	123
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～	132
6. 補足資料（アンケート調査結果）	136
6-1. 調査票	136
6-2. 調査結果	139
7. 参考資料	159

1. 本報告書の背景・目的

1-1. 背景

遊佐町は山形県の庄内平野の最北端に位置し、秋田県との県境と接する自治体である。まちのシンボルである秀峰鳥海山を中心に、西は庄内砂丘を隔てて日本海を望み、東は出羽丘陵に囲まれ、南は酒田市に隣接している。鳥海山に端を発する月光川や日向川、高瀬川が町内を貫流し、秋には鮭も遡上するような自然豊かな町である。

遊佐町には鳥海山山頂の大物忌神社本宮を始め、蕨岡口之宮、吹浦口之宮があり、古くから信仰されてきた。鳥海山は火山として畏れられ、有史以来たびたび噴火を繰り返してきた。そのため、山を鎮めることは地域の重要な関心事であり、『延喜式』（927年）には「大物忌神社名神大、小物忌神社、月山神社名神大」とあり、古くから祀られていたことがうかがえる。現在でも噴火の可能性のある山である。

このように神聖視されている鳥海山は、山で生活する人々にとっては生活の糧を得る恵みの山であり、一方で山に登ることを修行とする行者や修験もおり中世には修行の山として定着していたとされる¹。その後山に登ること自体が儀式的な意味合いを持つようになったとされる。昔は男子が数えて15歳になると「お山参り」をする風習も残っていた。このような修験者によって伝えられたものとしては、「杉沢比山」と呼ばれる番楽の奉納が杉沢地区に今でも残っており、1978年に国重要無形民俗文化財に指定されている。

また2018年には遊佐町の女鹿、滝ノ浦、鳥崎の3集落に伝わる「遊佐の小正月行事（アマハゲ）」を含む「来訪神：仮面・仮装の神々」が、ユネスコ（国連教育科学文化機関）の無形文化遺産への登録が決まった。これは毎年1月初旬に行われる伝統行事で、仮面や「ケンダン」と呼ばれる蓑を身に着けたアマハゲに扮した若者が、集落の各家を訪れ住民と新年を祝うほかに、子どもたちを追い掛け回すことで怠け心を戒める伝統行事となっている。現在に至るまで宗教的・歴史的な関りが深い地域である。

このような自然豊かで歴史ある遊佐町においては、鳥海山を端緒とした伝統行事にまつわる食事が残っている。特に正月文化や節句文化において伝統的な民俗文化の形態を維持している地域であり、食べ物それ自体だけではなく、食べ物を食べる際の所作や食物にまつわる謂れなどが残っている。

流通経路が整っていなかった戦前の村落共同体の食生活を反映した、地産地消で作られる鮭の味噌粕漬け、棒鱈と大根煮、くじら汁、納豆汁、こんにゃくのたらこ炒り、すべらんそう料理、もだし、ごんぼいり、ずいきの芋がらといった行事食が記録されている。単に正月料理だけではなく、大晦日の日没までに準備を終えなければならないという食事準備の風習や、夜中から明け方にかけて年神を迎える年神祭りの様子など、行事食に伴う正月行事全体が現代まで続いていることが分かっている。正月料理は神と祖霊に捧げられており、明治時代以前から残る神仏習合の文化が正月行事に反映しているこの地域特有の事例である。遊佐町ではユネスコの無形文化遺産に登録された「遊佐の小正月行事」といったように、祖霊信仰と結びついた行事食（江戸時代の神仏習合時代）が根付いている地域であり、年末から元旦における料理文化、大黒様、お盆、端午の節句などでも行事食がふるまわれる。

¹ 鈴木正崇, 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.

日本海に沿って遊佐町の南方に位置する酒田市や鶴岡市は、北前船による交易の港町、商業のまち、そして庄内藩の城下町として発展したため、絶えず様々な食材や物資、そして「よそ者」が流入したため、調理・料理文化が混合・融合し変容を続けている。そのため昔ながらの伝統的な食材等を使った食文化が定着しづらかったと想定される。一方で遊佐町は北前船によってさまざまな地域の食文化が流入していた酒田市に接するものの、農民文化・土着文化が強く根付いた形で行事文化・食文化が継承されている。さらに現在においても鳥海山に対する信仰心が強く、その鳥海山からもたらされるおいしい水およびその水で作られたおいしい食材が多いため、外部からもたらされる食材よりも、すでにあるもおいしい食材が維持され、現在でも昔ながらの形で作られる伝統的食文化が残っている。

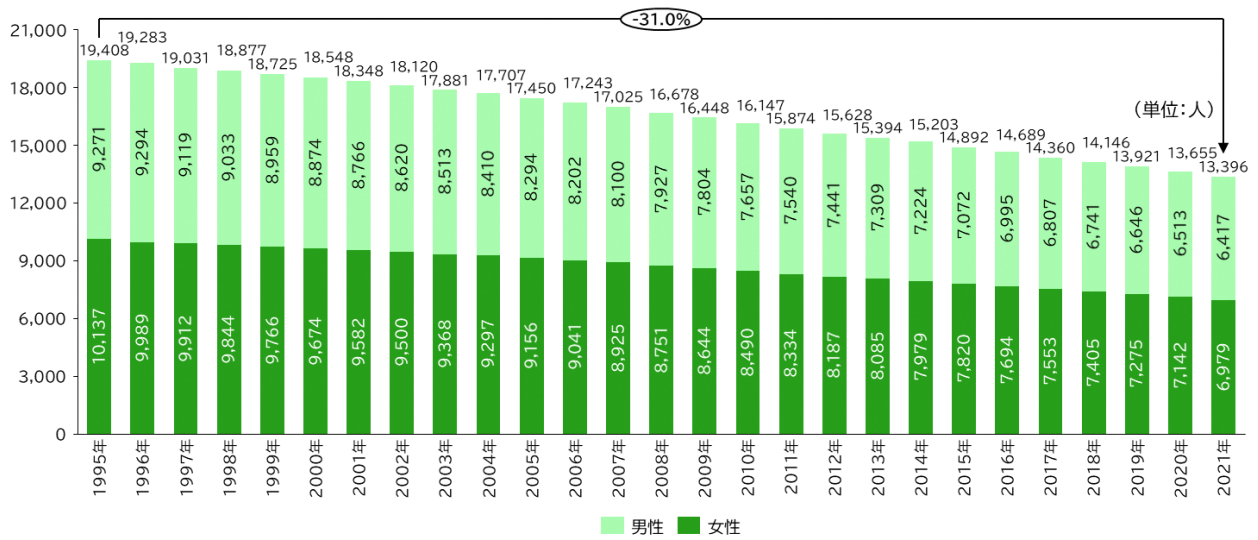
また、この地域の郷土料理である伝統的な笹巻きは、糯米を笹の葉で包み、灰を入れて茹でた料理であり、茹でると糯米が崩れて柔らかくなる。この料理は、端午の節句を象徴する共食料理であるが、乾燥させた笹の葉を利用して日常的にも食していた料理である。笹巻きは端午の節句を象徴する食べ物であるとともに、正月、葬式、結婚式や様々な法事などの特別の時に、親類へ贈与する食べ物であった。あるいは娘の嫁ぎ先へのお土産や誕生祝いの贈答品であり、また野良仕事の携帯食としても作られていた。遊佐町の笹巻きは、単に生命維持の食物ではなく、人と人のコミュニケーションや「家」と「家」の社会関係を円滑にしたり、親類関係の結束を強化したりする社会的機能を持つとされる²。

このような伝統行事に関連した食事が残されてきた一方で、遊佐町も他の地方都市と同様に人口減少及び、少子高齢化が進んでいる。総務省（1995-2021）によると、1995年以降、遊佐町の人口は長期的に減少傾向にあり、1995年から比較すると約3割人口が減少している（図1）。また年代別にみると、2000年から老年人口の構成比が15.3ポイント増加する一方、生産年齢人口の構成比は10.3ポイント減少、年少人口の構成比は5ポイント減少している（図2）。最も大きな要因としては、基幹産業である農業をはじめとする地域産業の低迷による就業機会の減少がある。遊佐町にある高等学校は山形県立遊佐高等学校の1校のみであり、隣接する酒田市に高等学校が相対的に多いこと³により若年層が地元を離れてしまう時間が増えてしまう懸念が残る。かつ、就職となった際には遊佐町ではなく、都会へ出て就職する流れは日本全国で起きているため、遊佐町に戻ってくる人材が少ないことも考えられる。また遊佐町に限った問題ではないが、地方部における雇用者所得の低さ（2019年時点で一人当たり221万円、全国平均では335万円）による雇用確保の難しさといった問題があると推察される⁴。また図1における男女の減少比率を見てみると、女性の年平均成長率の方が男性よりも小さく、女性の流出といったことも生じている。一方で山形県の世帯における三世帯世帯比率は全国的にも高く、親から子、孫への料理伝承がしやすい状況であるともいえる（図3）。

² 秋野晃司，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）

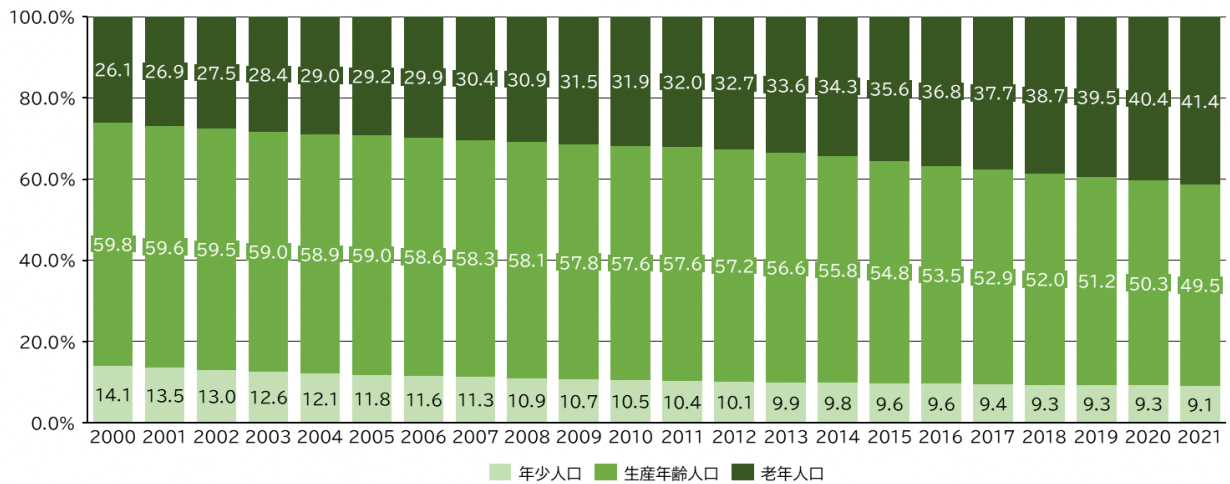
³ 酒田市には公立私立合わせ、5つの高等学校が存在する（2022年9月現在）

⁴ 遊佐町の一人当たり町民所得は山形県の「市町村経済計算」より、全国の一人当たり所得については内閣府の「県民経済計算」より引用。



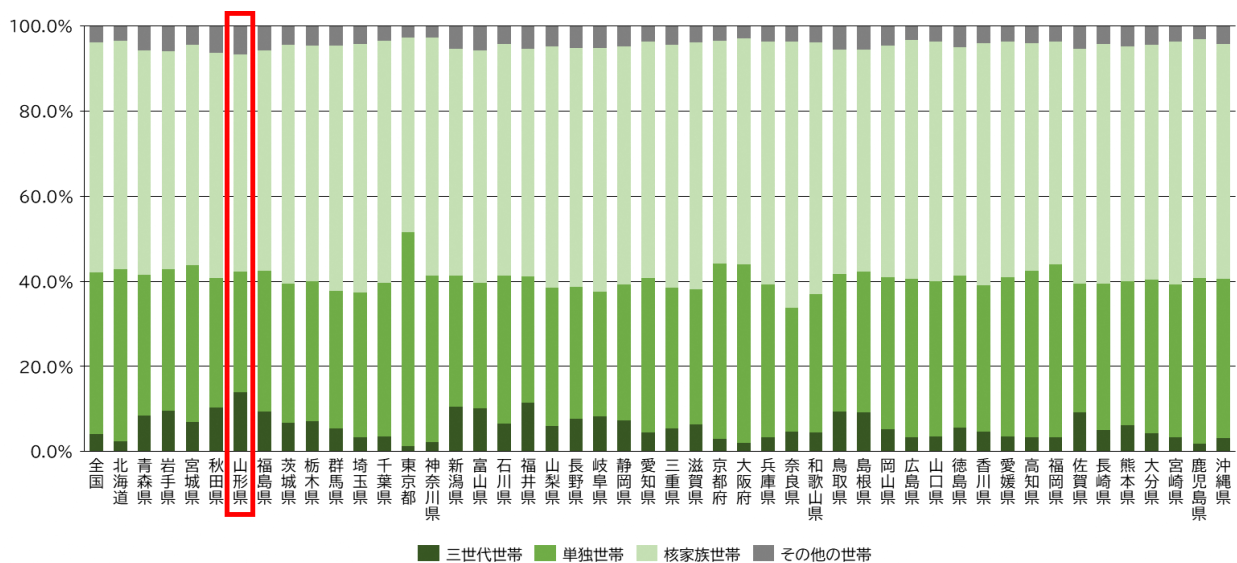
出典：総務省，1995-2021，『住民基本台帳に基づく人口、人口動態及び世帯数』より作成

【図1：遊佐町の性別人口推移】



出典：総務省，2000-2021，『住民基本台帳に基づく人口、人口動態及び世帯数』より作成

【図2：遊佐町の年代別（3区分）人口構成比】



【図3：都道府県別世帯構造比率】

また、農林水産省の「食育に関する意識調査」（2016-2022）によると、郷土料理や伝統料理などの受け継いできた料理や食べ方などを次世代に伝えている比率は約70%となっているものの、少子高齢化という状況の中で、昔の郷土料理や伝統料理を知っている高齢者の方が、次世代に伝える機会は少ないことが想定され、そのような料理を文書等で残していくことが急務であるとする（図4）。



【図4：郷土料理や伝統料理の伝承実態】

加えて家庭での年中行事は簡素化したり縮小化したりする状況となっている。遊佐町においても行事食を家庭で調理することが少なくなり、スーパー等で購入する家が増えている。また遊佐町には女

性を中心とした郷土料理の継承活動を行っている、食生活改善推進協議会や道の駅鳥海ふらっと野菜直売所「ひまわりの会」内の「遊佐町郷土食研究会」といった保存継承団体があるものの、団体構成員の高齢化や過疎化による文化の担い手不足、若年層の行事食に接する頻度の減少、行事食の背景を知らない人が増えているという危機的な状況が進んでいることが課題としてあげられる。それを防ぐためにも若者世代をはじめ、遊佐町全体で伝統的行事文化における行事食の持つ文化的重要性を改めて確認し、継承活動を促すこと、脈々と受け継がれてきた食文化を今後も継承していくことが求められる。

1－2．目的

遊佐町の伝統的食文化という地域環境に規定された料理文化、食材、生産活動のあり方、交換、消費のあり方を文献やインタビュー、アンケートにより調査し、日本において価値のある食文化であることを示す。その成果を基にした食文化ストーリーを作成・発信し、無形文化財登録を進めることを目的とする。

また調査において失われつつある行事食の背景や作り方を記録するとともに、この行事食を後世への保存・継承していく実際的な取り組みの方法の実施及び自走できるモデル方法を探ることを目的とする。

1－3．体制

本事業については、下図のような体制で事業を実行している。



【図 5：本事業の体制図】

また、本事業における有識者検討会の参画委員は下記のとおりである。

【表 1：有識者検討会名簿】

氏名	所属	役職
菅原 三恵子	遊佐町教育委員会	教育課長
渋谷 志保	遊佐町教育委員会	課長補佐兼文化係長
中場 理恵子	山形県庄内総合支庁	課長補佐
三浦 知子	敬愛大学	教授
奥山 京子	遊佐町郷土食研究会	元代表

齊藤 恵子	鶴屋旅館	女将
濱中 茂	株式会社 JTB 総合研究所	部長

本報告書は本有識者検討会の意見を踏まえながら作成している。

1－4．経過

本事業については、下表の形で関連事業を進めてきた。

【表 2：本事業の活動経過】

実施日	活動内容	備考
2022 年 7 月 12～13 日	現地調査	
8 月 12～14 日	現地調査	
9 月 22 日	第 1 回有識者検討会	
10 月 5 日～6 日	現地調査	
11 月 29 日	第 2 回有識者検討会	
11 月 30 日～12 月 3 日	現地調査	JA「女性の集い」にてアンケート調査を実施
12 月 30 日～1 月 2 日	現地調査	正月料理の撮影 インタビュー
2023 年 1 月 17 日	アンケート調査	ヘルスメイトの方々へのアンケート依頼
2023 年 2 月 7 日	第 3 回有識者検討会	
3 月 8 日	報告会	

2. 調査方針および調査方法

本事業で目標とする遊佐町における伝統的行事文化における食文化の価値を再確認し、その価値を分かりやすく伝える「食文化ストーリー」を構築・発信するために、文献調査をもとに遊佐町の食文化の現状・価値・継承すべき事項を明らかにする。

また現地調査により、過去の行事にともなう食文化の概要や変化した点、行事食に関する地域の現状と今後の継承に関わる住民の意見を収集し、生の声や状況・想いを集約する。また失われつつある食事の様子や作法を残すためにも、丁寧な聞き取り調査及び写真・映像記録を行う。

上記の手法についての概要は下記のとおりである。

【表 3：調査手法】

	文献調査	インタビュー調査	アンケート調査
目的	食文化の現状や価値、継承すべき事項を明らかにする	子ども時代から現代にいたるまでの具体的な話、食文化継承に関する取組や継承にかかる思いを把握する	遊佐町を含めた庄内地域における食事の様子を把握し、遊佐町の特徴を量的に明らかにする
調査対象	各種資料・オープンデータ	遊佐町居住者	遊佐町町民 JA 庄内みどり女性部
調査時期	2022 年 7 月～2022 年 12 月	2022 年 7 月～2023 年 1 月	2022 年 12 月～2023 年 3 月
調査内容	遊佐町における鳥海山を中心とした料理文化、食物生産、食物交換、消費のあり方など	子ども（戦中・戦後頃）の頃の食生活や暮らしの様子、食文化継承に向けた具体的取組内容など	現在でも食されている郷土料理の摂食状況や食文化の継承状況など

インタビューにおいては、これまでの生育環境や摂食内容、現在の行事開催状況とそれに伴う行事食・郷土料理の調理状況、今後の遊佐町における保存・継承していきたい郷土料理を中心にインタビューを行った。これらの語りを中心に、遊佐町における食文化の独自性を裏付けていく。主な聴取内容は下表のとおりである。

【表 4：主なインタビュー内容】

カテゴリ	聴取内容
【過去】 出身地について	- 生まれた際の居住地 - 子どもの頃の食事の様子（食べていたもの、おいしいと感じていたもの、食べ物の作り方など） - 自宅で作っていた作物について - 子どもころの生活の様子（両親・兄弟姉妹の様子、行っていた家事・お仕事など）

【現在】 年中行事について	・ 正月（旧正月）やお盆、端午の節句など、特別な日の現在の様子 ・ やらなくなってしまった行事 ・ ハレの日に食べていた食べ物について（意味合いを知っているのか、食べる際の作法、料理に向けた作法など） ・ ごちそうだと思える料理
【未来】 今後の食文化について	・ 特に残していきたい郷土料理 ・ また食べたい郷土料理 ・ 食文化を残すために行っている活動（研究会に参加、子どもへ食事の作り方伝授など） ・ 食べ物の観点から若い世代に期待していること

また、本事業においてインタビューを行った対象の概略は下記のとおりである。

【表5：インタビュー対象者一覧】

調査対象者	年齢 (1回目インタビュー時点)	性別	補足
Aさん	79歳	女性	5回インタビューを実施
Bさん	69歳	女性	3回インタビューを実施
Cさん	69歳	男性	
Dさん	46歳	男性	庄内浜文化伝道師
Eさん	80歳	女性	Fさん、Gさんとグループインタビュー、2回実施
Fさん	76歳	女性	Eさん、Gさんとグループインタビュー、2回実施
Gさん	53歳	女性	Eさん、Fさんとグループインタビュー、2回実施
Hさん	77歳	女性	Iさん、Jさんとグループインタビュー
Iさん	73歳	女性	Hさん、Jさんとグループインタビュー
Jさん	67歳	女性	Hさん、Iさんとグループインタビュー
Kさん	72歳	女性	

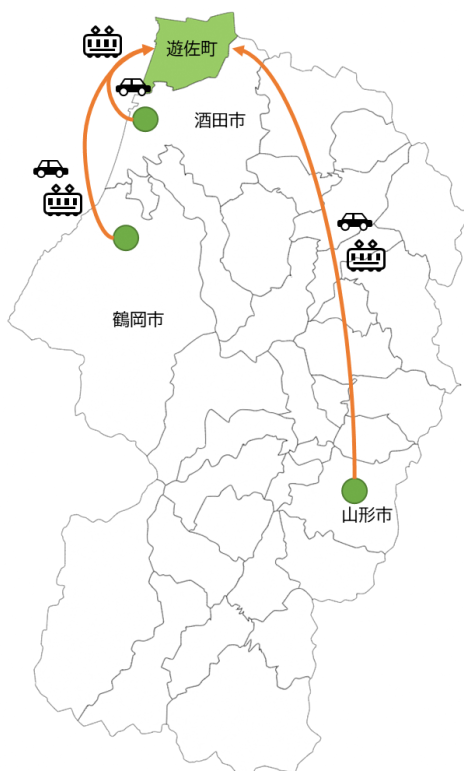
インタビュー対象者の語りを引用する場合、話し手がわかるように記載する。その際、調査を行う側の発話については「Q」の表記とする。また会話形式で掲載しているため、主語や目的語などわからない会話については、括弧内に補足を行う。

3. 調査結果

3-1. 遊佐町の概要について

3-1-1. 遊佐町の地理的概要

遊佐町は山形県の最北部に位置しており、県内自治体としては酒田市に隣接している。酒田市から遊佐町まで列車で 10 分、車で 25 分の場所に位置している。また県内で 2 番目に多い人口を誇る鶴岡市からは、列車で 30 分、車で 1 時間弱、県庁所在地である山形市からは、公共交通機関を乗り継いで 3 時間半弱、車では 2 時間半ほどのアクセスとなっている。



【図 6：山形県における遊佐町の位置】

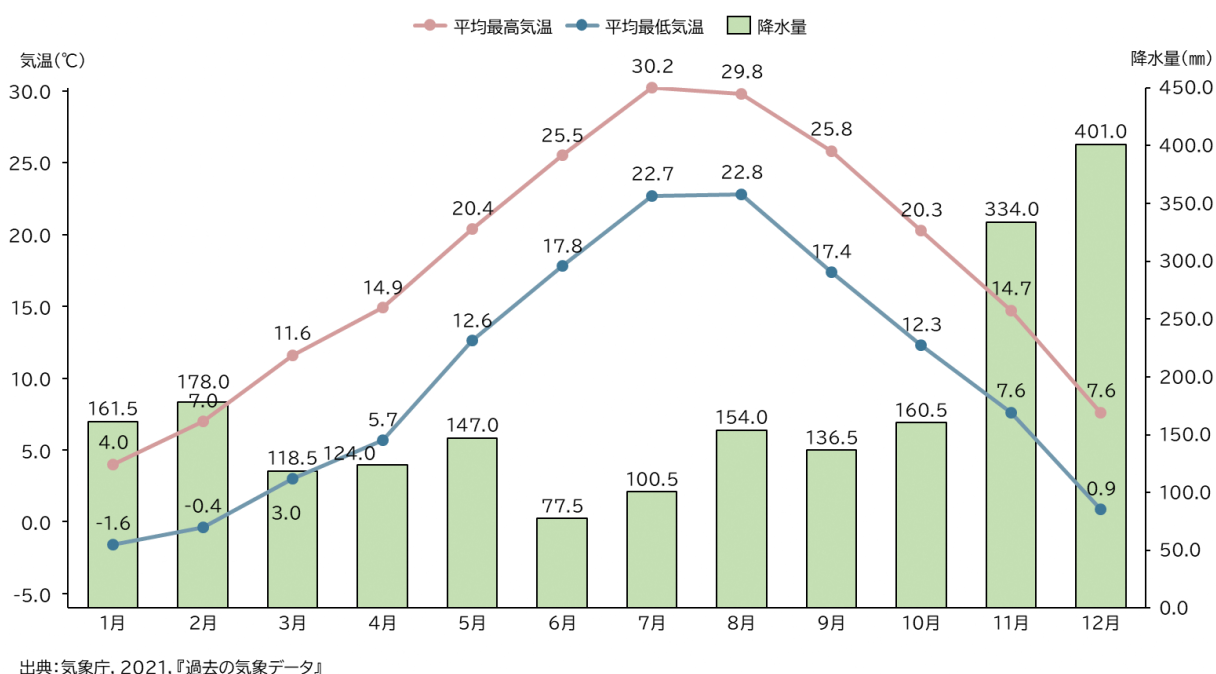
当地域に聳える鳥海山（2,236m）は、「庄内富士」とも呼ばれ、中世には修験道の山として知られており、山岳信仰の対象となっている。鳥海山は山の頂が 2 つあり、それぞれ高さが異なる成層火山である。行者岳と七高山を外輪山とし、新山を中央火口丘とする東鳥海と、笙ヶ岳、扇子森、月山森を外輪山とし、鍋森を中央火口丘、鳥ノ海を火口湖とする西鳥海により構成されている。その広大な裾野は観音森、猿穴等の側火山を含み、東西約 25 km、南北約 19 km にわたり、西部は日本海沿岸に及んでいる⁵。海岸部のうち吹浦港以北は火山岩海岸であり、吹浦港の北部に突出した吹浦溶岩上には 22 体の仏像が刻まれ、「十六羅漢岩」として知られている。一方、白木から吹浦までは庄内浜の北端部にあたり、長大な砂丘と松林からなる白砂青松の地として知られており、「日本の地形レッドデータブック」

⁵ 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）

にも記載されている⁶。

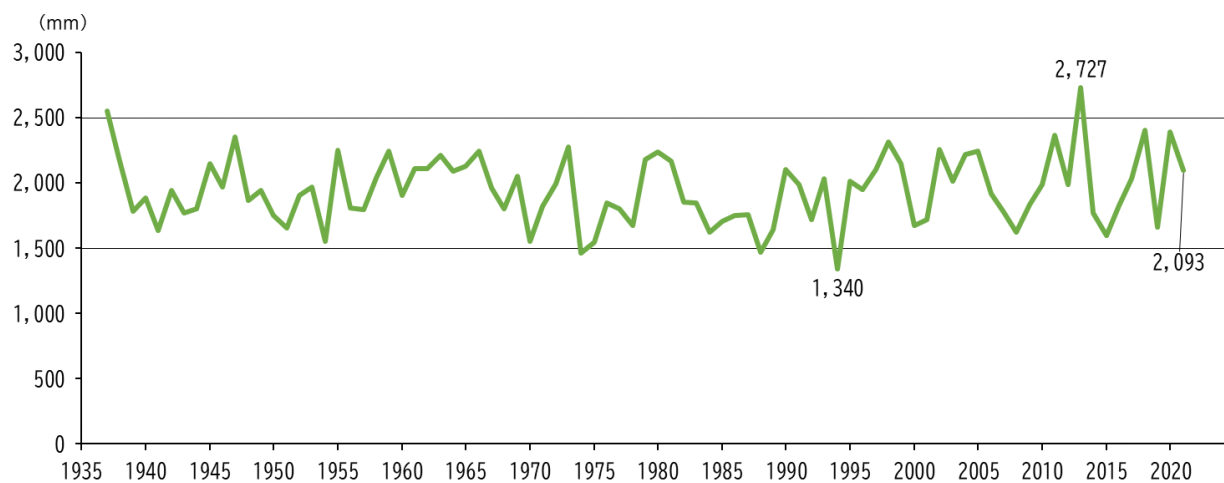
鳥海山をはじめ、秋田県の大湯や庄内砂丘、飛島の範囲は鳥海国定公園として1963年に指定されており、また日本のジオパークとして「鳥海山・飛島ジオパーク」という名称で2016年に登録されている。このように国にも認められるほど豊かな自然が残されている。

気象庁のデータでは直接遊佐町の気候データが取得されていないため、隣接する酒田市の気候の状況を概観すると、1月および2月には最低気温が氷点下となる寒冷な地域であり、11月から翌3月まで積雪のある地域である（図7）。年間の降水量は約2,000mmとなっているが、およそ1,500mm～2,500mm程度で推移している（図8）。山形県の内陸地方と比較すると、日本海流による暖流の影響を受けるため、積雪も少ない地方であるとされるが、北西の季節風が激しく吹くため地吹雪に見舞われる強風寒冷地帯となっている。



【図7：雨温図 酒田アメダス平年値（1991-2020）】

⁶ 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—』



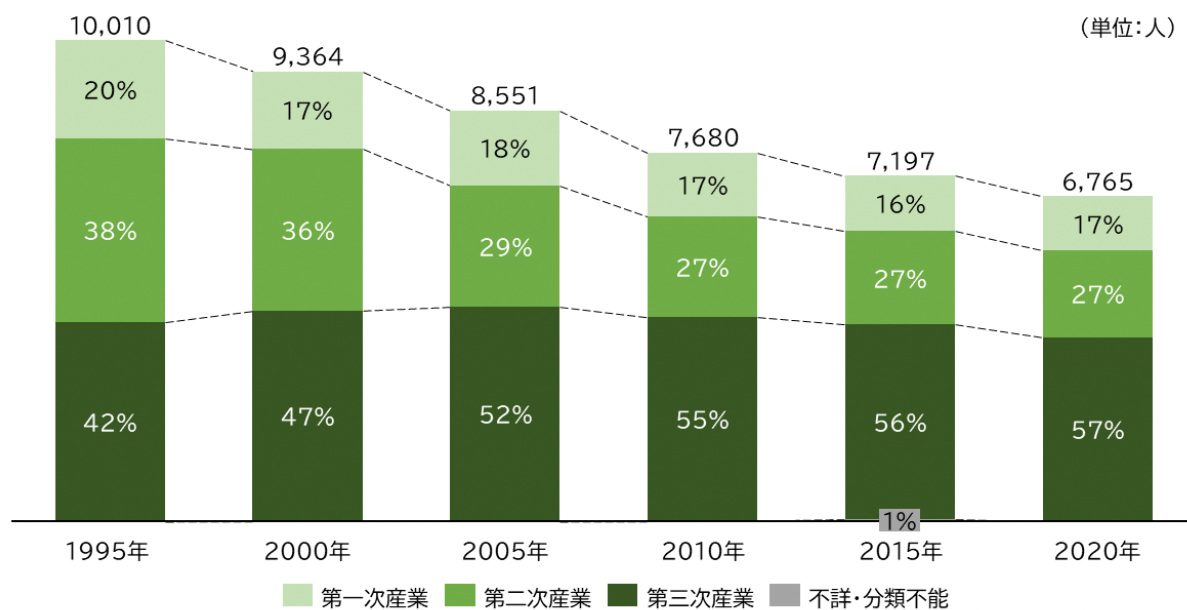
出典：気象庁，1935-2021，「過去の気象データ」

【図 8：酒田アメダス 1935 - 2021】

「遊佐町国土利用計画（第 5 次）」によると、遊佐町の総面積は 208.39 km²で、東西 16.6 km、南北 15.9 km に広がる地形となっており、海拔 0m から鳥海山山頂の 2,236m までの急峻な地形を有している。地形は山麓、平野、砂丘地帯に大別され、鳥海山を源流とする月光川水系の 11 河川が町内を貫流して日本海へ注いでいる。

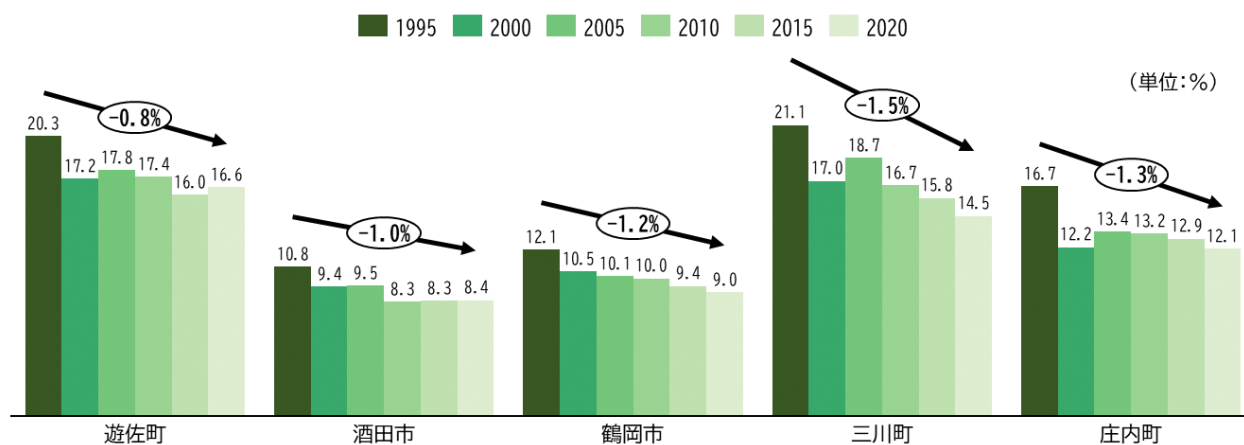
土地利用については背景の部分で現況について述べたが、動向としては町の中心部での宅地開発による農用地から宅地への転用がある一方で、空き家の増加や山間地での荒廃農地の増加といった課題が顕在化している。

遊佐町の産業としては、第三次産業従事者が多く、年を経るごとに構成比が増加している。一方で第二次産業の構成比は 25 年で 10 ポイント以上減少している。また就業者数は 1995 年時点では 1 万人以上いたものの、2020 年には約 6,800 人となっており、人口減の影響を受け就業者数自体が大きく減少していることが分かる（図 9）。ただし、庄内地域の自治体における第一次産業従事者の構成比の推移をみると、遊佐町の年平均成長率は -0.8% で減少傾向ではあるものの、他の自治体と比較すると減少率が低い。そのため、庄内地域の中でも比較的第一次産業が盛んであり、就労者が維持されてきたということがうかがえる。



出典:総務省統計局, 1995-2020,『国勢調査』

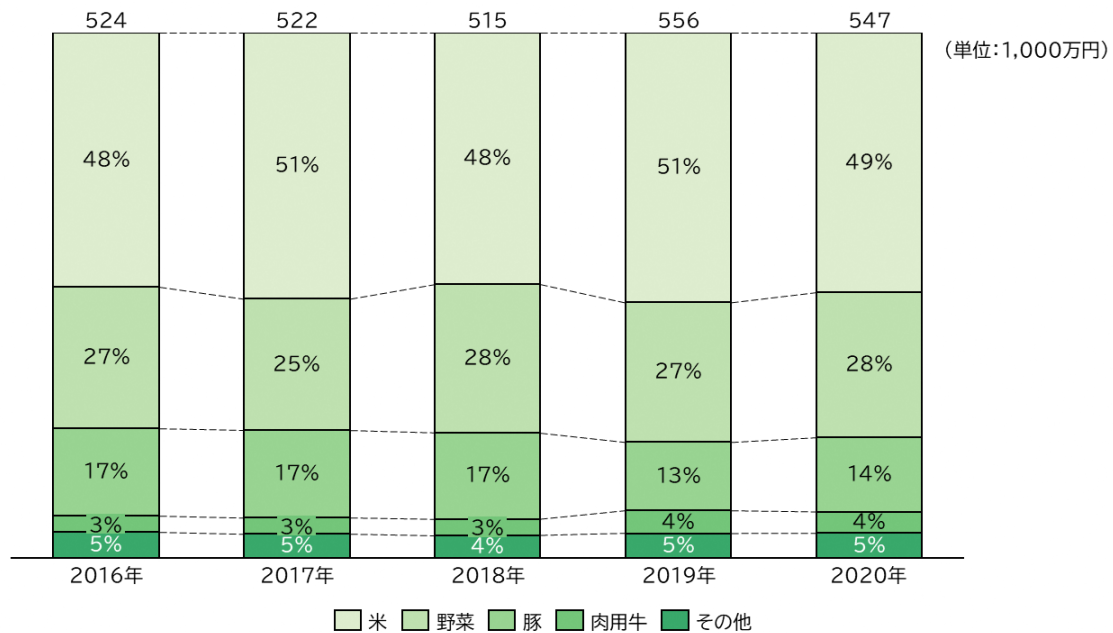
【図 9：遊佐町における就業者数及び産業大分類別構成比推移】



出典:総務省統計局, 1995-2020,『国勢調査』

【図 10：庄内地域における各自治体の第一次産業従事者比率の推移】

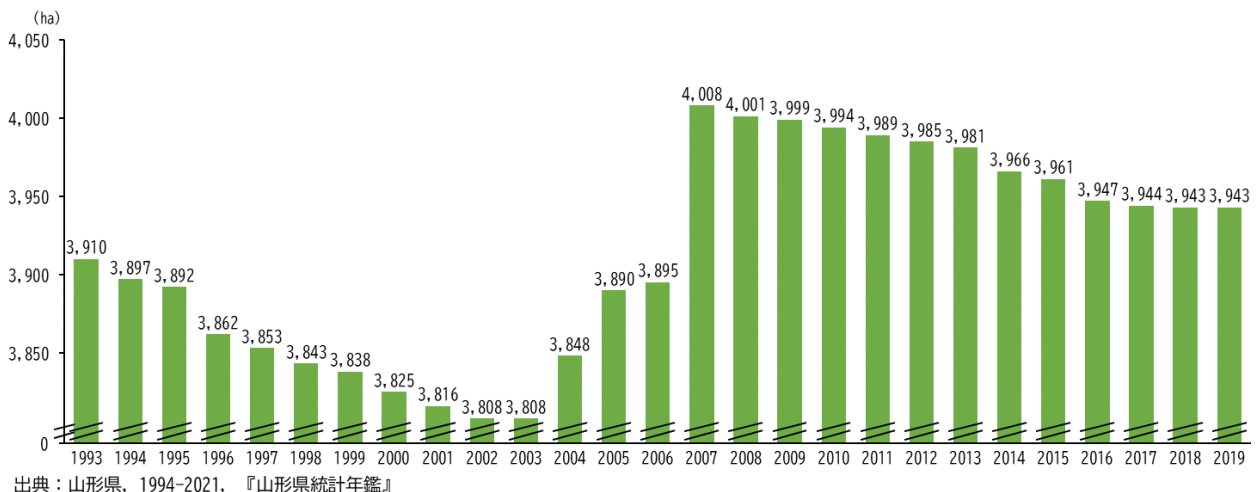
遊佐町の経済を支える農業については、農林水産省によると、農業産出額がおよそ 550 千万円前後で推移しており、米の産出額が約半数を占める（図 11）。



出所: 農林水産省, 2016-2020, 『市町村別農業産出額(推計)』

【図 11：遊佐町における農業産出額の内訳】

農地については、2000 年前半にかけて 3,800ha ほどまで減少していたものの、2007 年には 4,000ha を超えるほどまでに増加し、再度減少傾向にある（図 12）。また 2003 年は飼料用米の作付け拡大や耕作放棄地への作付け推進などがあったと想定される。2007 年における農地の増加は経営所得安定対策がなされたことによるものであり、遊佐町では 4 つの集落営農法人を立ち上げたため、作付け農地が増加したものと推察される。

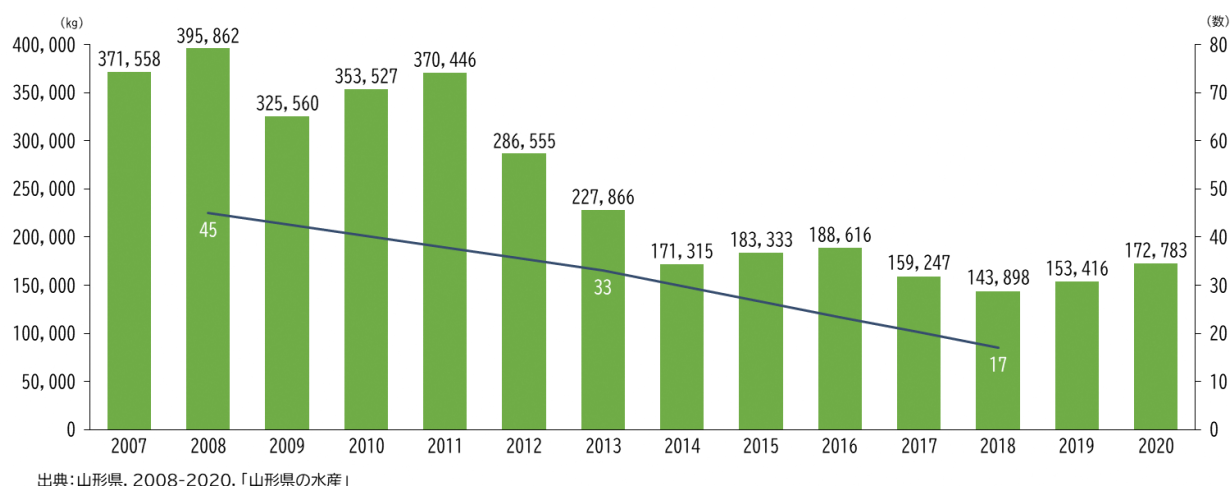


【図 12：遊佐町における農地面積の変化】

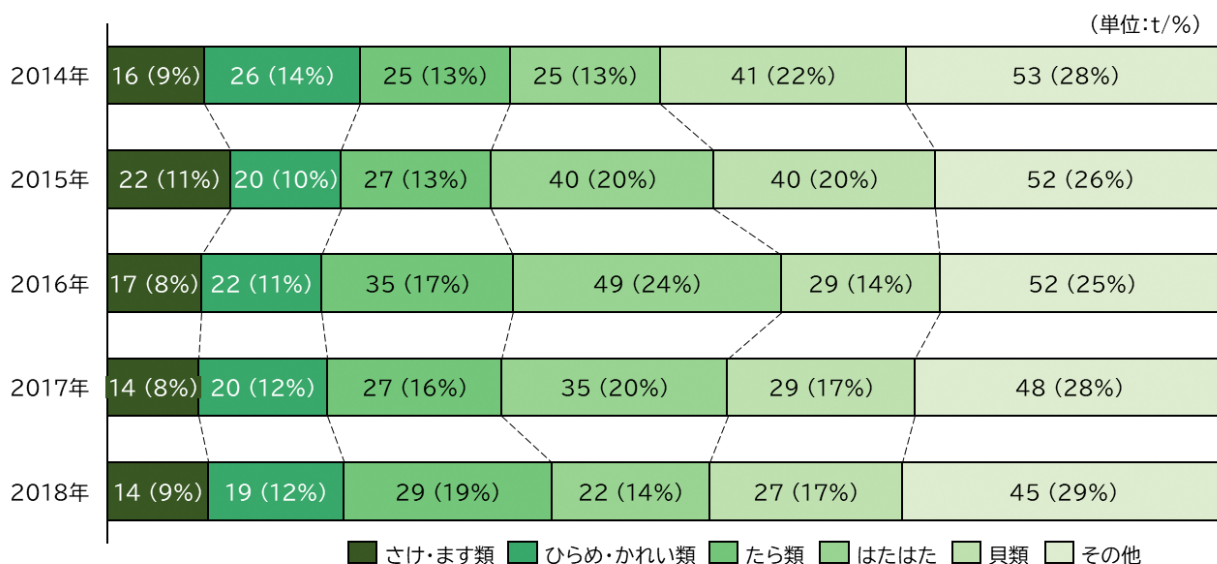
遊佐町としては、持続的な食糧生産能力の維持と整備を図り、良好な管理を行い、農業の有する多

面的機能の発揮を図るとしており、他用途への転用は行わない方向性を打ち出している⁷。

また遊佐町における漁業の状況について、吹浦漁港における漁獲量は、2020年時点で172トンとなっており、2011年から減少傾向となっている（図13）。漁獲量の減少に伴い、漁業経営体数も2018年時点で17まで減少している。また2018年の魚種別漁獲量は、タラ類が29トンで19%、次いで貝類が27トンで17%、はたはたが22トンで14%を占めている（図14）。



【図13：吹浦漁港における漁獲量及び漁業経営体数の推移】

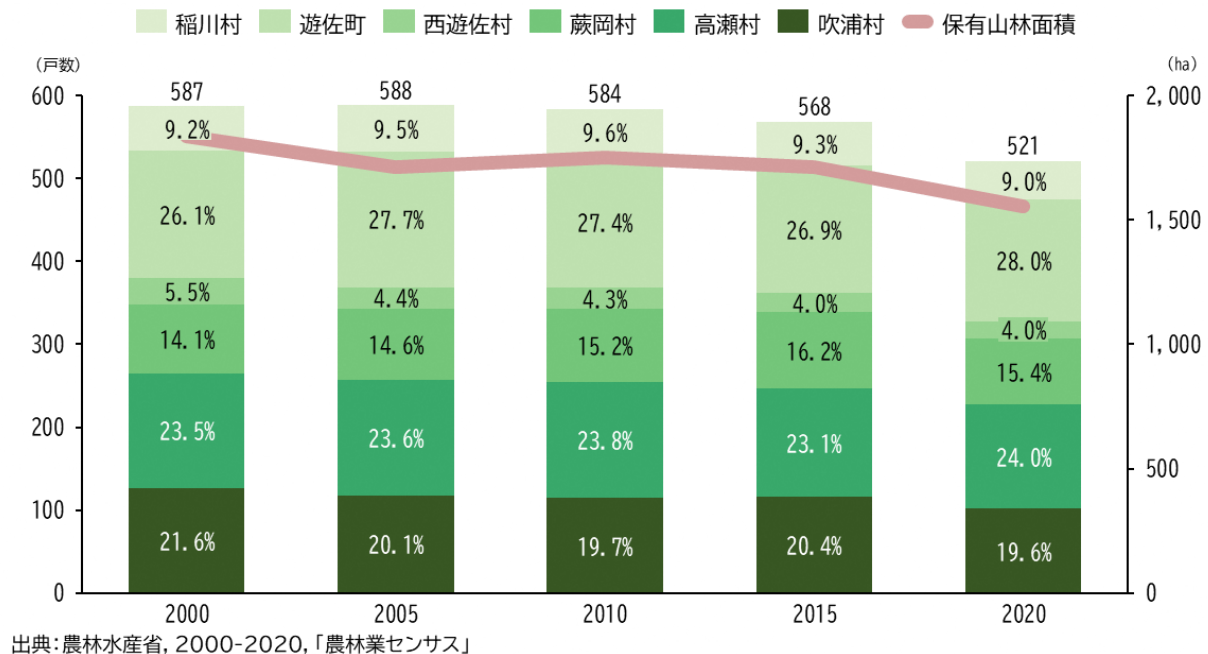


【図14：遊佐町における魚種別漁獲量構成比】

遊佐町の林業について、2000年から2020年にかけて66戸の減少（-11.2%）をみせており、保有

⁷ 遊佐町，2022a，『遊佐町国土利用計画（第5次）』

山林面積も 2000 年の 1,836ha から 1,555ha に 281ha 減少（-15.3%）している（図 15）。遊佐町における集落ごとの林家の構成比をみると、経年的な変化は見られず、遊佐町・高瀬村の構成比が 20%を超える。



【図 15：遊佐町における集落ごとの林家構成比及び保有山林面積推移】

ここまで遊佐町の地理的・経済的状況を確認してきたが、庄内平野の北端に位置し、産業分類としては第三次産業の就業者が多いものの、第一次産業も盛んな地域である。近年は田畑や山林面積、各種産業の就業者数等も減少しているため、全国の地方部と同様に町の活性化が求められる状況にある。

3-1-2. 遊佐町の歴史的概要

3-1-2-1. 遊佐町成立までの信仰の歴史

遊佐町は 1941 年に遊佐村が遊佐町への町制施行したことで誕生した。そして 1954 年に飽海郡遊佐町、稲川村、西遊佐村、蕨岡村、高瀬村、吹浦村が合併し、現在の遊佐町となっている。

その後の遊佐町の発展においては、鳥海山とそこで修行を行った修験者の存在が大きくかわる。鳥海山は活火山であるため有史以来たびたび噴火を繰り返しており、山を鎮めることは地域の重要な関心事であった。昔は鳥海山の噴火は、山の神が夷乱凶変を忌み嫌うために発生するものと信じられており、物忌を行って山神の憤りを鎮め、その力をかりて夷乱凶変を未然に防ごうとされていた⁸。そのため、鳥海山の神様は物忌神と称される。一方で鈴木正崇（2012）によると、稲は鳥海山から水によって作られることから、鳥海山に対する豊作祈願・収穫感謝のお参りも昔から行われていたとされ

⁸ 安斎徹，1933，『東北の山々：時間記録と費用概算』pp.136-137

る⁹。鳥海山の神様は大物忌神であるものの、農耕神や生産神といった側面を持ち、倉稲魂命（うかのみたまのみこと）とも同体とされ、地元の人々にとっては豊穡をもたらす神の山として、畏敬の念をもって崇め奉られた。

鳥海山自体は 10 世紀には祀られていたとされるが、名称については、暦応五（1342）年に、藤原守重鬼神の鰐口の記名が最古といわれている¹⁰。またこの鰐口は、中世において修験関係のお堂にかけられるのが通例だとされており、この時代にはすでに修験の場として鳥海山が認識されていたと推測される¹¹。

修験の最盛期である近世には、鳥海山山麓に 6 つの修験集落があったとされる。修験集落は遊佐町の吹浦と蕨岡、秋田県由利本荘市の矢島、滝沢、にかほ市の小瀧、院内である。修験の形態が徐々に整えられるとともに、本地垂迹思想から、鳥海山の大神忌神が鳥海山大権現という薬師如来として、龍頭寺に祀られることになる。

Ｃさん：鳥海山の信仰というものがいろいろ中央でも認められる。その中で修験道の世界では熊野神社にお参りしてから頂上を目指すという、そのために上寺の蕨岡の集落に宿坊、当時は観音堂の方に収まっている観音像がご本尊でしたから、十一面観音がご本尊の関係で、三十三観音にちなんで 33 の宿坊をこの地域には定めて、33 の宿坊の中のどこかに泊まって、朝お祓いをしてもらったあと、杉沢の熊野神社にお参りして、滝のしずくを浴びて頂上を目指すといえます。

信仰だけではなく、文化・芸術についても修験者からもたらされている。修験者からもたらされた芸術の最たるものは、杉沢地区の熊野神社に伝わる「杉沢比山」と呼ばれる番楽である。杉沢比山は修験者によって鎌倉時代ごろ伝えられたとされており、8 月 6 日の仕組、15 日の本舞、20 日の神送りと呼ばれる 3 回舞いが行われる。1987 年には国指定重要文化財に指定されている。

鳥海山には山頂付近にある本宮のほか、神様を鎮めるための大神忌神社が蕨岡地区と吹浦地区の 2 つ存在している。承応三（1654）年には、庄内藩と幕府に対して吹浦と蕨岡のどちらが鳥海山の祭祀権に関して正当性を持つのか、訴えが起こされるほど争いがあった。この争いは明治の神仏分離に大きく影響を及ぼすことになる。吹浦では素早く時代に対応して神道化し、神道化に後れを取った蕨岡は政府に働きかけることになる。結果として明治十三（1880）年に鳥海山山頂の権現堂を大神忌神社「本殿」とし、蕨岡と吹浦の 2 つの大神忌神社を「口ノ宮」として運用するよう通達が出されることになる¹²。

明治以降の鳥海山をめぐる信仰のあり方は、鈴木（2012）が簡潔にまとめている。明治以降は鳥海山への「お山参り」が盛んにおこなわれ、スポーツ登山も盛んになったとされる。戦時中には神頼みとして多くの人が鳥海山に登った。その後 1968 年の鳥海国定公園の指定から鳥海山の観光地化が進み、1970 年代の鳥海ブルーラインの開通により「信仰の山」から「観光の山」に姿が変化していっ

⁹ 鈴木正崇, 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）pp. 447-514

¹⁰ 遊佐町, 2008, 『遊佐町史 上巻』p. 386

¹¹ 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

¹² 鈴木正崇, 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）pp. 447-514

た。戦後も「お山参り」は続いていたものの、鳥海山の観光地化により、1970年代後半以降「お山参り」は縮小していったとされる。

また明治以降に始まった「鳥海講」も縮小しているものの、現在まで続いている。「鳥海講」は、農家の方々などが五穀豊穡と農作物の虫除けを祈願するため、鳥海山山頂の本社にお参りすること、およびその組織のことであるとされる¹³。祈願については上述の他にも、家内安全・大漁満足、村中安全なども含まれる。鳥海講の加入世帯者であれば誰もが、それぞれの口ノ宮に代参できるとされるが、通常は中高齢者層が担うとされ、各集落のコミュニケーションを交わす機会のひとつになっているとされる¹⁴。鳥海講は1933年に組織化を試み、1934年に吹浦口ノ宮の鳥海講は吹浦地区で31団体（346世帯）、1935年に蕨岡口ノ宮の鳥海講は11団体（約200世帯）となっていた¹⁵。平成期の遊佐町における鳥海講においては、戸主層（男性）が登拝講に、中高齢者層の男女が鳥海講・献穀講の活動に参加しているとされ、鳥海山は世代・属性を超越して信仰されていた。また崇める講の活動頻度は年間3・4回と高く信心深いことがうかがえる¹⁶。実際に鳥海講に関して、下記のように語られている。

Bさん：（鳥海講に）うちも入ってますし。やっぱりこの地域というのは鳥海山に守られている
というか、水の神様でもあるし、無くして生活するのは。崇めないと。

鳥海山は数々の龍や水に関する伝承が残っており、鳥海山信仰の原点としては昔も今も「水」によって支えられていることがうかがえる。例えば、遊佐町には剣竜山を号とする寺院が3か所あり、いずれも鳥海山麓に位置している。竜は水の象徴であるとされ、豊かな雪解け水が川や伏流水となって遊佐町を潤し、それを祀ってきた様子が想定される¹⁷。また蕨岡の龍頭寺も「御堂の建つ山が龍が三巻半とぐろを巻いたようであったので龍頭寺と称し、蛇の口に寺を建て寺号を鳥海山にした」と記されているように、鳥海山一帯の信仰施設が水を中心に祀っていたことがわかる¹⁸。

これまで鳥海山に関わる有史以来の信仰の動きを見てきたが、民間信仰から仏教、神道への変化はあったものの、いずれの時代において鳥海山が一番崇められるべき信仰の対象であり、その一番の恵みが「水」であることは一貫している。鳥海山に対する信仰は現代では希薄になっているものの、鳥海山の「水」が現在の遊佐町をささえているという意識が人々に受け継がれていることもうかがえる。現在の遊佐町は「水」が人々の文化や生活の基礎となっており、今なお鳥海山は遊佐町民にとっての豊かさの象徴となっている。

¹³ 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）pp.10-11

¹⁴ 筒井裕，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 GE0』11(1)pp. 265-281

¹⁵ 筒井裕，2004，「山岳信仰の神社における講組織の形成」

¹⁶ 筒井裕，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 GE0』11(1)pp. 265-281

¹⁷ 遊佐町，2008，『遊佐町史 上巻』p. 1086

¹⁸ 鈴木正崇，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）pp. 447-514

3-1-2-2. 遊佐町成立までの農業・漁業の歴史

歴史をさかのぼると、縄文時代から現在の遊佐町吹浦地区に狩猟採集民が居住していたとされ、当該箇所は「小山崎遺跡」として2020年に国の史跡に登録されている。鳥海山の南側裾野と平地が接する所に住居群が発見されており、調査から植物についてはクルミやクリなど様々な植物が食べられていたとされる。特にどんぐり（コナラ）の実の先端部が人為的に引きちぎられたものが出土しており、貯蔵のために加工したことが示唆されている¹⁹。また遺跡周辺の汽水域や沿岸域が食物獲得の場所（＝魚介類を食べていた）として利用されていたとされ、その他シカやイノシシなどの動物の狩猟も一般的に行われていたとされる。特に魚介類に関してはサケ科の骨が出土していることが特徴的で、現在においても東北日本海側で最大のサケ遡上数がある遊佐町にも通じる食生活であり、鳥海山から流れる冬でも凍結しない湧水帯の存在が重要であったことが分かる。

古代から中世にかけての作物生産に関する資料はないものの、16世紀から行われ始めた全国的な検地から、遊佐地域の農作物の収穫の様子がうかがえる。1611年に行われた検地では、遊佐郷北目村検地帳で約239石²⁰、鳥海山神領（蕨岡）検地帳で約164石、杉沢村別当検地帳で約36石、両所山仏供田畠検地帳で約134石であったとされる²¹。また1746年の北目村の村高は495.8石であるとされ、江戸時代初期から2倍以上の収量になったことがうかがえる²²。このことから江戸時代にかけて米どころとして大きく成長していた。

稲作の他にも江戸時代には、遊佐町で様々な作物が育成されていたことが分かる。寛文7（1667）年には当時の庄内藩代官が吹浦村と山本通の村々に薬種当帰（セリ科多年草）を一貫目採取するよう命じたとされる。その他にも漆曽根にぶどう、遊佐通にリンゴ、女鹿村にニンジン、三崎山に川芎（せんきゅう）・黄蘗（きはだ）（薬種）、丸子村にらっきょう、蕨岡に笹巻、下当村に炭、落伏村に大唐竹がとれたとされる²³。加えて元禄・享保期の畑作として大麦、小麦、大豆、小豆、蕪、大根、稗のほか茄子・ごぼう・ハダカムギ、胡麻、たばこが栽培されていた。その他にも桃、梨、リンゴ、すもも、栗、といった名が残されている。

農作物だけではなく漁業によって得られた魚も重要な食資源として認識されていた。特に鮭は重要な食べ物であった。表6は江戸時代初期の「庄内三郡左沢浮役帳」の正保三（1646）年4月1日、「川北遊佐色々川役」における遊佐郷の川役の様子であるが、各村々から最大60匁ほどの鮭や鱒役銀を上納していた川役銀の納入記録が分かる²⁴。

¹⁹ 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—』

²⁰ 当時は石高での計算の他、束刈の単位で測定していたため、1束刈＝0.02石で算出している。単位変換に当たっては、長井政太郎（1969）の高橋家の収量を参考にしている。

²¹ 遊佐町、2008、『遊佐町史上巻』

²² 遊佐町、2008、『遊佐町史上巻』

²³ 遊佐町、2008、『遊佐町史上巻』p.566

²⁴ 遊佐町、2008、『遊佐町史上巻』p.568

【表 6：1646 年の遊佐郷における川役】

村名	役銀	内容
上大内目村	24 匁 5 分	鮭 7 尺
石辻村	28 匁	鮭 8 尺
三川村	28 匁	鮭 8 尺
下野沢村	15 匁	巻網役
落伏村	5 匁	やす 2 丁役
升川村	(30 目)	鱒鮭役
南目村	2 匁	やす役
鷺町村	2 匁	やす役
丸子村	4 匁	やす 2 丁役
北目村	4 匁	やす 2 丁役
吉出村	(30 目)	鱒鮭どうやす役
遊佐村	(30 目)	鱒鮭どうやす役
下宮田村	15 匁	やす 4 丁役
ぐみ嶋村	(30 目)	11 丁役
吹浦村	13 匁	鮭役
吹浦村	2 匁	やす 1 丁役
宮内村	14 匁 7 分	鮭 4 尺
宮内村	14 匁 7 分	鮭 4 尺
興休村	14 匁 7 分	鮭 4 尺
興休村	3 匁 5 分	やす 1 丁役
殿村	14 匁 7 分	鮭 4 尺
中嶋村	58 匁 8 分	鮭 16 尺 8 分
青塚村	14 匁 7 分	鮭 4 尺
宮海村	14 匁 7 分	鮭 4 尺
宮海村	14 匁 7 分	鮭 4 尺
宮海村	14 匁 7 分	鮭 4 尺
小湊村	14 匁 7 分	鮭 4 尺
小湊村	7 匁 5 分	鮭 4 尺半役

海の幸は魚だけではなく、海そのものから取れる塩も重要な資源であった。遊佐町に限らず海に面する地域において製塩をしていたことは昔からの共通の様子であるが、毎日の生活に塩は欠かせないものであるため、政府としても製塩を重視していた。遊佐町が江戸時代において、どの程度の生産高をあげていたのかについては記録がないものの、最上義光が庄内地域を所領していた時代(1600～1614)

には庄内藩の製塩のほとんどが遊佐町内で行われていたとされる²⁵。しかし、製塩のために必要な燃料としての塩木を砂丘地帯から伐採して供給していたものの、乱伐が激しく風砂の被害が出たり、その被害を防ぐために植林が行われ始めたりするほど不毛となり、それとともに製塩業が衰退していった。その他にも西回り航路が開き、酒田港を経由した海上往来が頻繁になるにつれて、山口県三田尻の塩が多く入港するようになり、地塩の価値と需要が低下していったとされる。

庄内地域は、夏期の日照時間が太平洋側と比較して多く、南北に走る山脈や山地が冷たい北東風の影響を和らげてきたため、水稻の生育が極端に阻害されることは少なく、庄内が極端に悲惨な飢饉状態に陥らずに済んだとされる。しかし、庄内でも飢饉が発生しないというわけではない。飢饉の際の食物としては松皮餅や松皮団子、藁餅などがあげられる。庄内藩は飢饉の際の非常食である松皮餅と松皮団子の製法を村々に配布し、主食の不足を補うために、野菜を混ぜて炊いた糧物（糧飯）を食べるように勧めたとされる。糧飯の製法は、葛根・蕨根、あるいはからす瓜の根を掘り、それらを粉にして糠を合わせ、これにヨモギ・ヤマゴボウの類を混ぜるものである。またゆり粉をよく炒って粉にして挽き交ぜ、餅として食べたとされる。松皮団子は、「松の皮の硬い部分を取り除き、中の白身を粽を煮るように灰水を作り、それをべったりになるまで煮て水で洗い、そのあと、臼で搗き碎いて、飯と適当に混ぜ合わせて作ったもの」とされる²⁶。藁餅は生藁を水につけて灰汁を出してよく洗い、藁を根元から細かく刻んで蒸した後に乾燥して煎る。臼で挽いて藁粉になったら水で捏ね合わせるとされる。餅のようになったら蒸すか茹で、塩や味噌、きな粉をつけて食べるものとされる。これに米粉や麦粉を混ぜてもよいとされていた²⁷。その他にも慶安御触書（1649 年）によって、庄内藩においても年貢が済むまでは穀物・餅・酒を食してはならないという厳しい節制が求められたり、万治 3（1660）年の藩法令では米ばかり食わずに、季節に応じた雑穀・野菜を調べ、米・麦・粟・稗を混ぜて食べるよう命じられたりしており、石高はあったとしても十分に食事をとっていたわけではなかった。

そのような状況において、庄内藩では磯釣りが奨励されていたとされる。享和 2（1802）年には、鳥刺しや釣りのため遠くまで出かけることは、体力維持のための修行にもなるため、承認するという「御触書」が出されていたとされている²⁸。また明和 9（1772）年には、地元の大庄屋に対して「前触」が出されており、そこには藩主のための釣り場を準備し、釣り場は立ち入り禁止として誰にも釣らせず、釣り針や釣り糸を用意しておくことが書かれているとされる。このような「お触書」や「前触」からも、藩主自身が磯釣りを楽しんでおり、釣りが殿様公認として藩士の間に広まっていったことがうかがえる。一方河川においては、河口に近い汽水域も控え、魚種も約 60 種近く生息しているとされる。しかし海上と比較して漁獲高も極めて少ないため、柳や「かや」といった木々を活用した仕掛けや魚を突いたりするようなヤスなどが手作りで作られ、魚種や川の状態に応じて工夫を凝らしていたとされる。

このように遊佐町成立までの歴史を概観してきたが、縄文時代から鳥海山の水が豊かな食生活を生

²⁵ 遊佐町，1974，『改訂遊佐の歴史』

²⁶ 山形県飽海郡役所編，1973，『飽海郡誌』

²⁷ 遊佐町，2008，『遊佐町史 上巻』 pp. 770-771

²⁸ 秋保親友，1810，『野合日記』

み出し引き継がれていることが分かる。縄文時代に定住していた遺構が発見されることから、食に困らないような地域であることが分かる。また庄内平野の北端に位置し、米作りが昔から盛んであったため、江戸時代初期から後期にかけて石高が 2 倍以上になった地域もあった。一方で、飢餓の恐れが全くなかったわけではない。庄内藩より松皮餅や松皮団子、藁餅や粮物の作り方が伝えられるほど食べ物が無い時期もあり、政府からの通達により質素な生活を強いられるような政治的な動きもあった。そういった時期の食事を支えたのは山菜など山の食べ物や畑での食べ物、海や川での食べ物である。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、比較的飢饉に襲われたとしても耐えしのぐことのできるレジリエンス（困難を乗り越え回復する力）な環境であったことが想定される。

3-1-2-3. 戦後の遊佐町における農産物の歴史

現在の遊佐町における土地利用は、2019 年度において農用地が 19.1%、森林が 66.5%、原野が 0%、水面・河川・水路が 3.9%、道路が 3.5%、宅地が 2.4%、その他が 4.6%となっている²⁹。2019 年における遊佐町の産業について事業所別（個人を除く）で見ると、農業・林業（2.0%）および卸売・小売業（25.5%）が合わせて 27.5%を占め、遊佐町で最多の事業所比率となっている。特に農業においては、遊佐町における農業産出額のうち約半数が米の生産となっており、庄内平野の他の市町村と同様に県内有数の米どころとして名を馳せている。遊佐町のブランド米である「庄内遊 Y0U 米」は、農薬を減らして栽培したお米で、農薬は一般基準栽培の半分以下で、「無農薬栽培」や除草剤のみの「3 成分栽培」の実験にも取り組んでいる。

この鳥海山の恵みがそのまま遊佐町の食生活や食文化にも影響している。その中で遊佐町は 1950～60 年代にかけて全国的に発生した公害問題に連動し、遊佐の自然・農作物を守る取組を、特に「母ちゃん」と呼ばれる女性たちが担ってきた。

遊佐町では、1960 年代から「母ちゃん」たちと生活クラブ生協（現、生活クラブ連合会）との交流活動が始まっていた。「生活クラブ生協」（以下「生活クラブ」と記載）は 1965 年の東京都世田谷で牛乳の集団飲用運動グループとして生まれた「生活クラブ」から発展した団体で、2022 年 6 月現在、約 42 万人の会員を有する生活協同組合の連合会である³⁰。遊佐町と生活クラブを中心とした農業物や観光に関連する動きは下表のとおりである。

【表 7：遊佐町と生活クラブ生協関連の年表³¹】

西暦	活動内容
1968 年	・ 蔵岡地区の生産者が米持参で生活クラブを訪問。
1969	・ 町内の 6 農協が合併して遊佐農協になる。 ・ 「自主流通米制度」が導入される。

²⁹ 山形県，2020，「山形県統計年鑑」

³⁰ 生活クラブ連合会 Web サイト（2022 年 1 月 31 日取得，<https://seikatsuclub.coop/about/coop>）

³¹ 宇田川飛鳥（2006）、遊佐町共同開発米部会（2012）、生活クラブ事業連合生活協同組合連合会（2022b）をもとに作成。

1971	・遊佐町農協と生活クラブの「米産直」提携開始（3,000 俵）。 ・遊佐農協「32 万俵米づくり運動」スタート。
1972	・自主流通米の正規ルートで提携（13,000 俵）。
1974	・農協女性部、生活クラブとの交流のため上京。石鹼と合成洗剤についての学習会を開く。農協婦人部で石鹼使用に取り組むことを決定する。 ・「産地指定方式」の実現と「生活クラブ庄内交流会」のスタート。
1975	・A コープ、フレーク粒状石鹼の共同購入。農協婦人部座談会で石鹼の話し合い。 ・約 50,000 俵を流通。
1976	・洗剤特集号の発行。石鹼使用アンケート。
1977	・台所用、洗髪用石鹼使用テスト。 ・農協婦人部、神奈川へ農業視察。生産者が自ら価格設定する農業経営をする姿を知る。
1978	・婦人部の一斉配置によって合成洗剤を追放。 ・石鹼運動が婦人部から農協・漁協へ発展。
1979	・約 100,000 俵を流通
1980	・5 月 20 日より合成洗剤の取り扱い中止。農協店舗から合成洗剤追放。町議会に合成洗剤の使用排除に関する請願書提出。 ・生活クラブへの米の提携量が遊佐町農協生産量の 50%に達する。
1981	・「遊佐町有機農業研究会」発足。土づくりから減農薬を模索。 ・協同組合石鹼運動連絡会に加入。 ・石鹼使用の看板設置。農協青年部、婦人部による第 1 回石鹼イカダ下り。
1982	・月光川で、石鹼キャラバンイカダ下り。イカダ 7 艘。 ・「健康だより」発行。石鹼運動欄を設ける。 ・米の提携量 15 万俵を超える。
1983	・月光川で、石鹼キャラバンイカダ下り。イカダ 8 艘（風船、チラシ、サンプル配布）、漁協も参加する。 ・青年部、ハミガキの使用テスト。 ・「生活クラブ庄内交流会 10 周年のつどい」を遊佐町で開催。
1984	・若妻部会、石鹼使用やごみを捨てないようにと立看板設置。 ・第 4 回石鹼キャラバンイカダ下り。 ・生活クラブからの問題提起を受け、農協青年部の「ポスト・ササ」事業開始。
1985	・カイワレ大根の発芽テスト。石鹼使用月間（7 月）・石鹼愛用キャンペーン。
1986	・石鹼ポスター全戸配布。 ・第 1 回石鹼祭り（かかしコンクール、標語発表、石鹼クイズ、映写会、青空市、園児の歌と踊り）。 ・新精米センター竣工。

1987	・ スライド上演学習会「今日から石けんシャンプー」。
1988	・ 医療用粉石鹸ご愛用キャンペーン。 ・ 第3回石鹸まつり（仮装コンクール、町内 PR パレード）。 ・ 生活クラブと遊佐町農協の共同事業「共同開発米」の開発がスタート。共同開発米二品種を選定。名称は「ゆざ 88」と「鳥海コガネ」。
1989	・ 合成洗剤回収運動。 ・ 各小学校へ合成洗剤の違い、安全性について講演。 ・ A コープの一角で「母ちゃん市」スタート。 ・ 共同開発米「ゆざ 88」「鳥海コガネ」をブレンドして生活クラブに供給。
1990	・ 生活クラブの協力を得て、北斗アルミ（アルミ再処理企業）が月光川上流から撤退。「月光川の清流を守る基本条例」制定。
1991	・ 第4回自治体サミット。 ・ ゆざウォーターフェスティバルで「石けん運動について」活動発表。
1992	・ 紅花国体選手と役員に手作り石鹸プレゼント。 ・ 共同開発米部会の発足。共同開発米価格に「生産者原価方式」を採用。「農業環境保全費」も導入。 ・ 生活クラブで米の「年間登録制度」が開始。 ・ 生活クラブへ約 138,000 俵を提携。 ・ 南西部カントリーエレベーター稼働。
1993	・ 手づくり石鹸のミニプラント導入。婦人部の石鹸づくり研究会発足。 ・ 粉石鹸のネーミング“JA ックル”に決定。 ・ 共同開発米「遊 YOU 米」に決定。 ・ 平成の大凶作。飯米で供出する「1 俵供出運動」を行い、生活クラブへ遊佐米を納入。
1994	・ 石鹸運動、山形県ベストアグリ賞受賞³²。 ・ 1 市 4 町の 8 農協が合併し、庄内みどり農業協同組合が誕生。
1995	・ A コープ遊佐店で廃食油リサイクル石鹸づくり実演。
1996	・ 吹浦公民館、西遊佐小学校で石鹸づくり実演。 ・ パプリカの栽培を試験的に開始。 ・ 全国環境保全型農業コンクールで共同開発部会が優秀賞を受賞。 ・ 共同開発米として「ササオリジン」の作付開始。
1997	・ 道の駅鳥海「ふらっと」オープンと同時に直売所「ひまわりの会」オープン。「ふらっと」に「石鹸コーナー」も設置。

³² 山形県優秀農家発表会（1972～1981）、山形県農業者実践成果発表会（1982～1991）を拡大継承して 1992 年に創設された賞である。地域の環境を生かした優れた経営及び農村生活を実践している先駆的な農業者等を顕彰するものである。

1998	・部員の集いで「今日から石けんシャンプー」を上映。参加者 340 名。 ・開発米事業として、無農薬や減農薬栽培、新品種作付が始まる。
1999	・建設省酒田工事事務所主催の「川とくらしを考えるつどい」で石鹸運動の歩みを発表。
2000	・リサイクルせっけん協会 2000 年度総会厚岸環境フォーラム参加。 ・NHK「ゆう YOU やまがた」テレビ出演。 ・共同開発米事業の新実験を実施。
2001	・第 22 回地域セミナー in 新津・新潟。 ・石鹸つくり資格認定講習会参加。 ・生活クラブとの交流 10 周年記念事業として交流会、式典開催。記念誌発刊。 ・「遊 YOU 米」の八成分米の取り組み開始。
2002	・JA 庄内みどり女性部総会カイワレ菜発芽実験展示。ミニプラント TG 型設置。 ・遊・YOU・米 8 成分の取組開始。
2003	・石鹸キャンペーンの実施。 ・庄内みどり JA まつりで石鹸プレゼント（2,500 個）。 ・マイクロアース（油ろ過器）導入。 ・石鹸運動 30 周年記念生活クラブ練馬センター交流会。 ・富士見小学校へ石鹸つくり指導。 ・「ひまわりの会」が山形県ベストアグリ賞を受賞。
2004	・飼料用米プロジェクトがスタート。7.8ha から始まる。 ・遊佐町が食料自給率向上特区に認定される。
2005	・各集落での集落営農説明会を実施。 ・自給率向上特区、地域再生計画が認可。 ・遊佐ブランド推進協議会が設立。
2006	・全国豊かな村づくり全国表彰事業で、共同開発米部会が農林大臣賞を受賞。 ・第 1 回笹巻きサミットが開催。
2007	・もち米の「彦太郎糯」を使った丸餅が販売開始。 ・共同開発米部会員の耕作地の全面積が減農薬栽培。
2008	・全面積が山形県認証の特別栽培米（減農薬・減化学）を取得。
2009	・飼料用米プロジェクトが、畜産大賞の地域畜産振興部門の最優秀賞を受賞。 ・遊佐ブランド推進協議会が、耕作放棄地解消対策事業と特産焼酎プロジェクトを立ち上げる。 ・飼料米フォーラム開催。

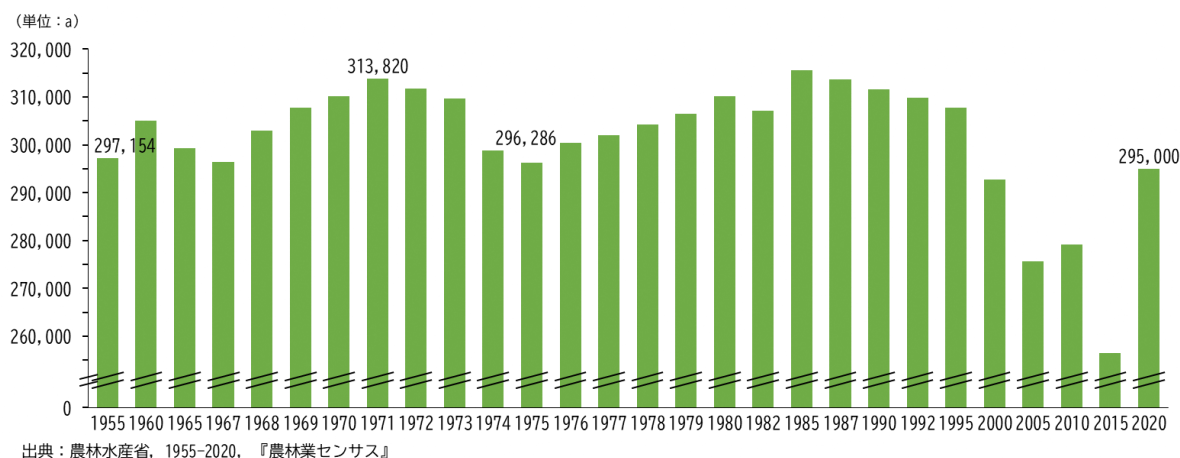
2010	・ 第 1 回若者ふれあいツアー in 遊佐を実施。次世代の生産者と消費者の交流会。 ・ 循環型肥料「遊佐づくし」を試作。 ・ 第 5 回 GMO フリーゾーン全国交流集会を遊佐町にて開催。 ・ ハンガリーと韓国の生産者を招き、パブリカフォーラム開催。 ・ 太陽光発電、DAG 乾燥システムを備えた遊佐中央カントリーエレベーター稼働。
2011	・ 3.11 東日本大震災発生、救援物資を届ける。 ・ 風評被害に直面する黒磯米を共同購入。
2012	・ 第 8 回エコエリアやまがた推進コンクールにおいて、遊佐町共同開発米部会が最優秀賞（山形県知事賞）を受賞。 ・ 共同開発米部会発足 20 周年記念事業。 ・ 石鹼運動 40 周年記念集会開催。
2013	・ 生活クラブ・遊佐町・JA 庄内みどりによる共同宣言締結。
2014	・ 環境保全型農業推進コンクールにて JA 庄内みどり農協・遊佐町共同開発米部会が大賞を受賞。 ・ 道の駅鳥海ふらっとが、第 1 回東北「道の駅」大賞を受賞。
2015 ~ 16	・ 持続可能な農業に向け、6 つの農業再生法人設立、庄内協議会発足。
2016	・ 共同宣言 3 者による大規模災害時の相互協力に関する協定締結。
2017	・ 庄内親生会が生活クラブ連合会に加入。
2018	・ 度重なる異常気象により高瀬地区を中心に白穂が発生し、水稻の大幅な減収。 ・ 遊佐エコスマイル（こども体験教室）へ石鹼づくり指導。
2019	・ 庄内自然エネルギー発電開始。
2020	・ 共同開発米部会が化学合成農薬・化学肥料不使用の「とことん共生米」を販売開始。 ・ 新型コロナ感染拡大により庄内交流会が中止。消費地交流会はオンラインにて開催。
2021	・ オンラインによる庄内交流会開催。
2022	・ 3 年ぶりに庄内交流会が開催される。

1970 年代は米の生産過剰の解消を主な目的として、政府による米の生産調整（減反政策）がなされた。遊佐町農協においても余剰米の処理問題を抱えており、遊佐町の田んぼの経営耕地面積は 1971 年をピークに 1975 年にかけて 175ha 減少した³³（図 16）。同時期に「生活クラブ」は信頼できる米の生産者を探しており、両者の思惑が合致し提携が始まったとされる。また「生活クラブ」側から見ると、鳥海山系に囲まれた遊佐町は地形的にもすり鉢状になっているとされ、東から西に抜ける風のために害虫の発生が少ない環境であり、それに伴う農薬使用の必要性が低くなっていたことも遊佐町に興味を向ける一因になったとされる³⁴。この提携をきっかけに米だけではなく野菜の取引も始ま

³³ 農林水産省、1955-2020、「農林業センサス」

³⁴ A さんからのインタビューによる。

り、遊佐町の農家の人々が消費者を意識化するようになり、今後運動にも発展する「安心・安全」という価値を重視することになった。



【図 16：遊佐町における経営耕地面積（田）】

遊佐町と「生活クラブ」との結びつきは深く、1971年に米の流通提携を始めてから1983年に千葉県旭市と提携を始めるまで、「生活クラブ」で流通される米は遊佐町農協に限定されていた³⁵。また米の品質を確実に保証するため、産地で精米を行って流通させたことも、生産者の「安心・安全」を直接消費者に伝える一助となり、遊佐町と「生活クラブ」の連携及び「安心・安全」意識の強化につながったとされる。この初期のつながりについてAさんは以下のように語る。

Aさん：そこ（生活クラブ）で米も取り扱ってやってくれるという話で。ほら、話の口火切ったのが〇〇さんだったっけ。一応こちらでも信用して。一番最初は3,000俵って書かったの。この3,000俵も一番最初、ほんとこの時代は食糧法（食糧管理法）というのがきちんとあって、政府が買い付けして。今は自主流通米で生産者が独自で米売られるけども、そんな勝手なことができる時代でなかったのよ。

当初は食糧管理法による統制が厳しい時代であり、そのような状況の中でも新たな販路拡大のために、非常に強い覚悟を持って切り開いていった様子が見える。

上記のような経緯から、遊佐町の米を流通させる中で、農家と「生活クラブ」との交流も進んでいった。遊佐町の農協婦人部が上京して「生活クラブ」と意見交換をする際に、より遊佐町の米に対する「安心・安全」を意識する出来事を経験する。宇田川飛鳥（2006）によると、遊佐町の農家女性たちが、自分たちの住む遊佐町の自然が恵まれていることを痛感するとともに、生活を省みた際に鳥海山の恵みである水を汚していることに気づき、漁業組合員とともに石鹼運動が始まったとされる。この取り組みでは、自然破壊と人体への危険性がある合成洗剤の使用をやめるためにも、農協の全店舗

³⁵ 2007年時点では遊佐町他、北海道滝川市、岩手県一関市、栃木県那須塩原市、千葉県旭市、長野県伊那市と提携していたが、2022年現在、遊佐町、宮城県加美郡色麻町、栃木県那須塩原市、長野県伊那市の4つと提携している。（2023年3月9日取得、<https://seikatsuclub.coop/news/detail.html?NTC=0000008530>）

から合成洗剤を追放しようという取組であり、遊佐町を流れる月光川をいかに汚していくかを説いていき、実際に合成洗剤を排除していった。合成洗剤の排除とともに、当時ではんぷら油などの廃食油から固形石鹼づくりを行い、1970年代から環境配慮型の生活文化を作り上げていった。1990年にはアルミ再生工場による水質汚染から月光川を守るために、町をあげて工場の移転運動が行われ、実際に移転が成功するほど、町民の水や自然に対する保全意識は強い。環境配慮運動の結果は遊佐町の町政にも反映され、1990年には「月光川の清流を守る基本条例」、1998年の「遊佐町環境基本計画」（2013年改定）、2000年の「遊佐町地域新エネルギービジョン」、2002年の「遊佐町環境基本条例」、2009年の「環境マネジメントシステム導入」などの計画策定・条例制定といった形で進展している。この石鹼運動は現在でも続いており、町のスーパーマーケットにも石鹼が販売され続けている。三浦知子（2020）によると、このように生産と消費が非常に強く結び付いているからこそ、笹巻きといった地域の食文化や暮らしの見直しにも結び付いていったとされる。

「安心・安全」な農作物の提供は米を中心に、無農薬栽培・減農薬栽培、減化学肥料といった環境保全型農業に発展している。環境保全型農業に取り組む遊佐町のエコファーマー³⁶は、令和4年3月時点で308件となっている³⁷。環境保全型農業への機運が高まる中で「遊佐町有機農業研究会」が1981年に発足し、遊佐町と「生活クラブ」による共同開発米の基礎が作られた。そして1988年に「共同開発米部会」が発足し、1993年に遊佐町を代表する「遊YOU米」が流通することになる。「遊YOU米」は生育過程の詳細な使用肥料や農薬のデータも公開されるほど、管理が徹底したものである。このような取り組みを含め、2008年には山形県から遊佐町の水田における全面積が特別栽培米（減農薬・減化学）である認証を取得した。共同開発米の取り組み自体は遊佐町と「生活クラブ」によるものであり、遊佐町の農家において大きな変化であった1994年のJA遊佐からJA庄内みどりへの変化の影響は、共同開発米には影響しなかったとされる。

共同開発米など新たな米の品種を開発していく一方で、遊佐町では飼料用米の生産にも舵が切られている。神山安雄（2008）によると、遊佐町において飼料用米生産が拡大した要因として3つ挙げられ、1つ目に米生産者と飼料用米の実需者である畜産経営（平田牧場）、消費者（生活クラブ）の他、JAや行政も加わった構築・生消連携の「飼料用米プロジェクト・飼料用米事業推進会議」の取組として実施されたことがあげられる。2つ目に飼料用米が米生産調整の一環として位置づけられ、「転作作物」として産地づくり交付金など各種助成金の交付対象になっていること。3つ目に飼料用米も水稻であり、米生産者にとって作りやすい「転作作物」であり、大豆の連作障害からの地力回復といったメリットがある点をあげている。この活動により、農家が飼料用米を栽培し、飼料用米を豚に与え、その豚肉を「生活クラブ」で消費するという循環型社会の形成に積極的にかかわっているとされる³⁸。

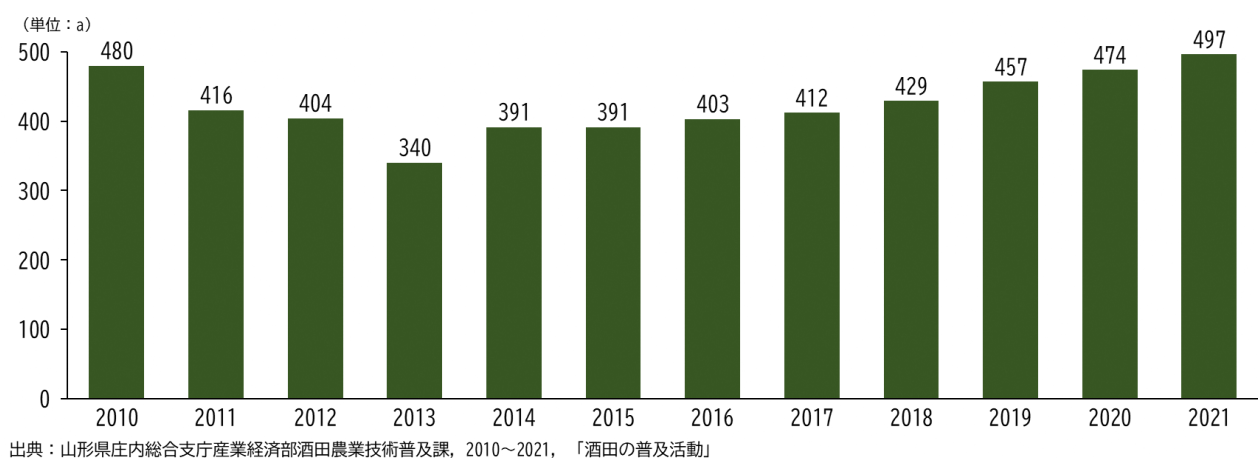
これまで見てきたような環境保全型の農業のあり方は水稻栽培だけではなく、畑作にも生かされて

³⁶ 1999年に施行された「持続性の高い農業生産方式の導入の促進に関する法律」に基づいて、無農薬栽培・減農薬栽培、減化学肥料の農家で、各都道府県の知事が認定した農家を指す。

³⁷ 山形県庄内総合支庁産業経済部酒田農業技術普及課インタビューより。

³⁸ 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）

いる。例えば、遊佐町の農作物としてはパプリカが有名である。パプリカは 1983 年に始まった遊佐町とハンガリー・ソルノク市とのかかわりの中から生まれたもので、1996 年に高橋良彰氏が遊佐町でハウス栽培を始めたことがきっかけとされる³⁹。栽培を進める中で、パプリカが「生活クラブ」の担当者の目に留まり、ハンガリーで一般的に栽培されている楔型のものではなく、ベル型品種のパプリカの栽培が求められ、2013 年から本格的に始まった。このパプリカ栽培に当たっては生産者の環境保全に対する意識が高く、産業廃棄物などが発生する養液栽培ではなく、土づくりを基本とした土耕栽培、化石燃料消費を抑えた無加温の環境保全型栽培を行っており、全員がエコファーマーとなっている⁴⁰。現状では、約 500a の耕地面積となっており、2013 年以降耕地面積も増加傾向にある（図 17）。加えて JA 庄内みどり管内における遊佐町のパプリカ作付け面積は約 80%となっている。



【図 17：遊佐町におけるカラーピーマン（パプリカ）の作付け面積推移】

また、JA 庄内みどり庄内柿部会遊佐支部では、鳥海山麓の中山間を中心とした傾斜地で安全・安心かつ高品質・良食味な庄内柿づくりを進めている。可能な限り化学肥料や化学合成農薬を使用しない栽培に取り組み、柿が山形県の「特別栽培認証」の対象となった 2013 年には、県内でいち早く特別栽培の認証を取得している⁴¹。また、構成員すべてがエコファーマーの認定を取得しており、深耕施肥機（グロースガン）を用いて土壌改良資材や有機質肥料を直接土中に施用し、肥効の効率化や根域の改善を図る等土づくりを基本とした果樹栽培に取り組んでいる。その結果、第 2 回エコエリアやまがた推進コンクールの最優秀賞を受賞している。

果実については、遊佐町で菅原清助氏の洋梨栽培が庄内地域における梨栽培の礎となっており、今やブランドである酒田市の刈谷の梨についても栽培指導に当たるなど、遊佐町から庄内地域の食をささえる人物が多数輩出されている⁴²。

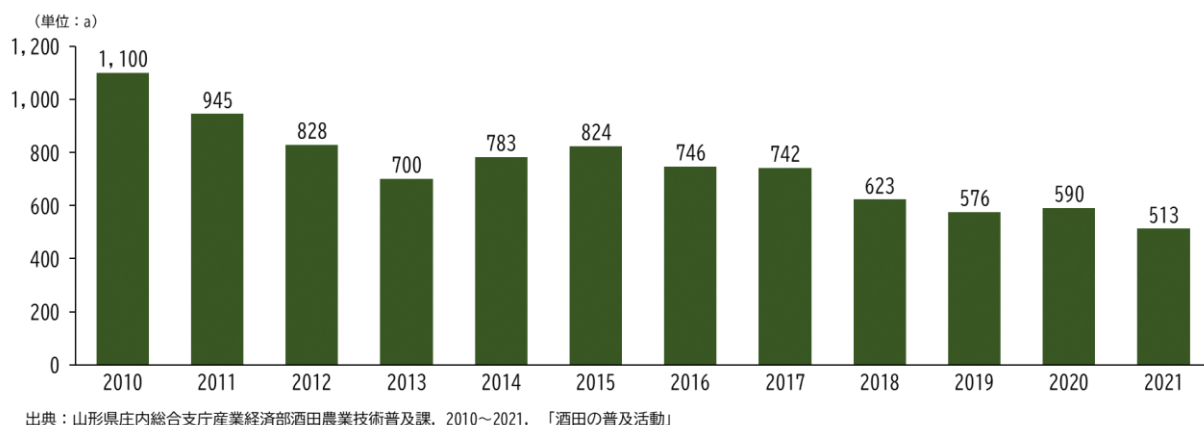
³⁹ 遊佐町，2014，「別冊広報ゆざ ゆざのみ」（5）

⁴⁰ 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プリカ産地化の取り組み」『野菜情報』pp. 34-41

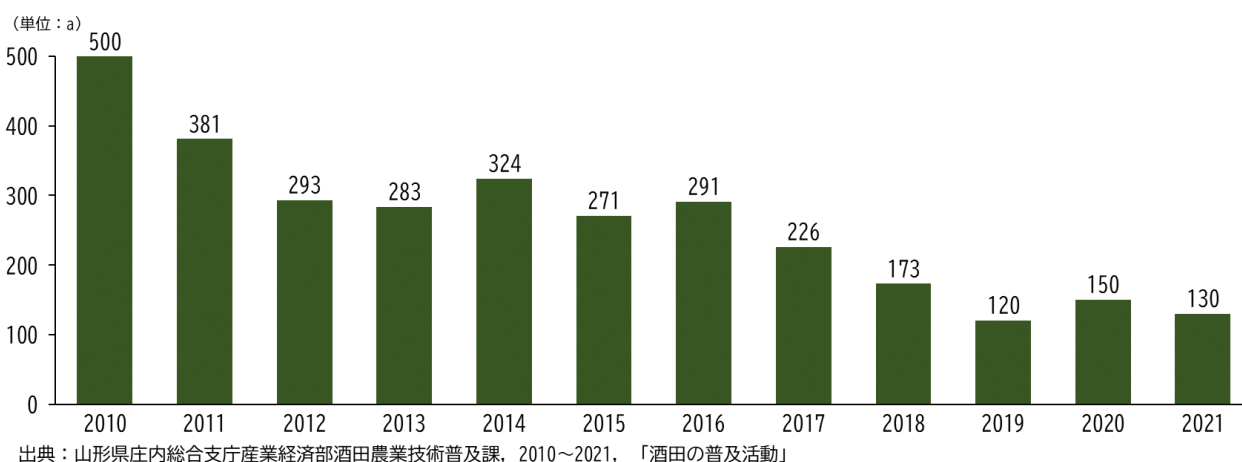
⁴¹ 山形県農林水産部農業技術環境課，n. d.，エコエリアやまがたホームページ（2022 年 10 月 20 日取得，<http://p.tukiyama.jp/eco-area/concours-syounai/>）

⁴² 遊佐町，2015，『輝ける遊佐つくりびと』

その他の作物についても、1975年にスイカと長芋の栽培取組を開始し、1977年にプリンスメロンの取り組みを始めている（図18、19）。JA庄内みどり管内において小玉スイカは約70%以上、長芋は90%以上の面積が遊佐町となっている。また珍しいものとしては2001年に山形県の農業改良普及センターの支援を受け、栽培が開始された白ナスは「遊佐のおじょうさん」という名称で販売されており、道の駅ふらっとを代表する人気野菜となった⁴³（図20）。その他表面にイボがない「フリーダムきゅうり」やメロン、うるいなど様々な作物が、恵まれた遊佐町の中で作られている。

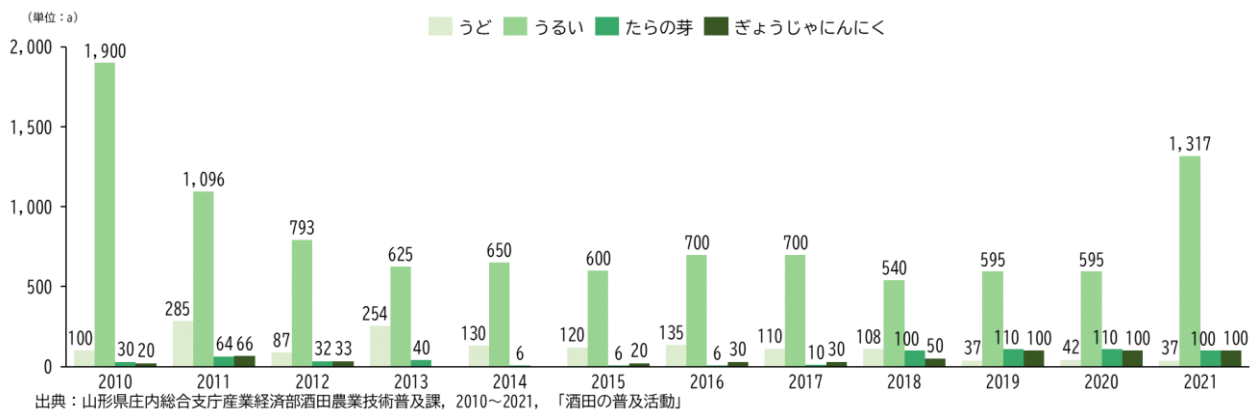


【図18：遊佐町における小玉スイカの作付け面積推移】



【図19：遊佐町における長芋の作付け面積推移】

⁴³ 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>）



【図 20：遊佐町における山菜の作付け面積推移】

ここまで遊佐町における農家全体の動きを見てきたが、一方で女性の方々による活動も非常に活発に進んでいった。1970年代における農家の女性の地位は非常に低かった様子がAさんやBさんから語られている。

Aさん：なんで女性が立ち上がったかという、ヤンマーみたいなように、女性の力はゼロ状態だったのよ。そして、うちの中で、うちのためうちのためって働いても、それこそ親方が全部握るもんだから、嫁の分際でお金を自由にはさせなかったんだよ。

Q：そうだったんですね。自分たちでちゃんと稼いでいこうと。

Aさん：したわけ。それで、自分たちで自由に使えるお金を、栽培して、母ちゃん方が手をつないで、頑張っていこうって。

Bさん：男性は大黒柱で家の何だろう、力、働いていたけど、ほんと女の人は畑。畑はね、ナスなんか実になったものを収穫っていうんじゃなくて、ナスの苗から販売していましたもん。だから夜中の3時くらいとか、「ナス苗に来た」とか来るわけ。それで土床がいいんでしょね、上手なんだと思う。その土がらみをこう、紙に包んで、売って。で、それが奥山さん言ったようにお小遣い稼ぎ。私なんかも朝早くから手伝って、夜遅くまで。

このように、女性たちが自由に使えるようなお金はなく、すべては家長の管理のもと生活していた様子がわかる。このような中で、女性グループの中から自立する動きが出てきた。その走りとなるのが農協婦人部における「こまくさグループ」である。

A さん：みんな農家なもんだけ、農協のあの頃は婦人部だったのよ。今は女性部という名前に変わってんども。婦人部として農家の母ちゃん方がみんな入ったわけよ。そしてこまくさグループというのはその婦人部の一部だったの。婦人部の一部で、婦人部の会員の中からこまくさグループが誕生して、その中さ 100 人くらいいたんでね最初、こまくさグループのメンバーが。そして石垣オセチさんというこのリーダーが、男勝りで活発な人だったもの。この人が、要するに自分たちのやることはやってきたすけ、販売したお金を我々も楽しめるような現金化してほしいということで、やっぱり組合長なんかさ談判して。して、生活クラブさ丸餅を売ろうでのって。

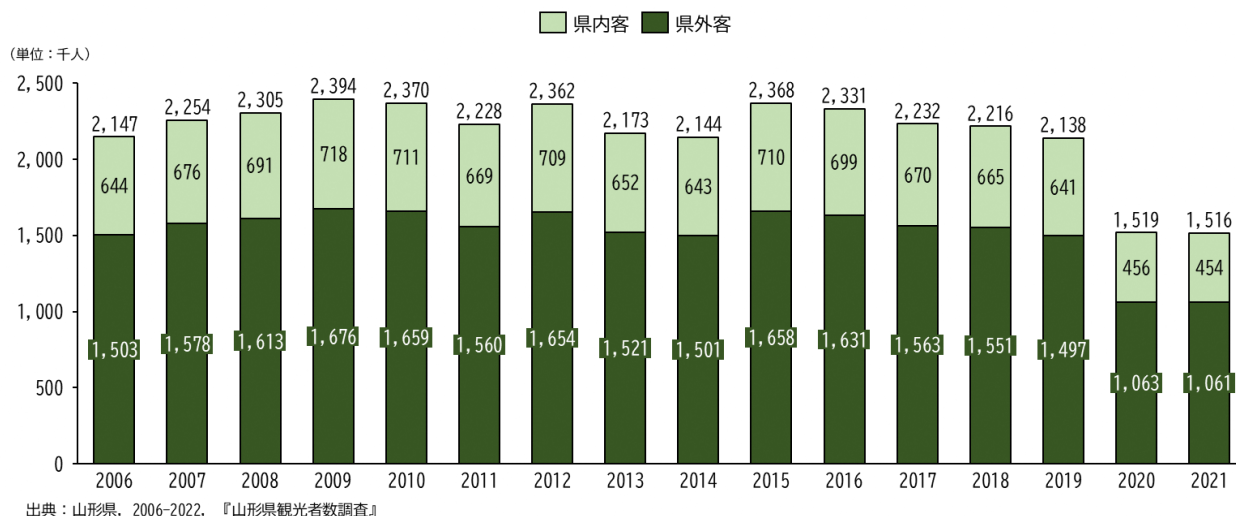
婦人部の「母ちゃん」たちの中でも特に「石垣オセチ」さんを中心として、新たな特産物の生産や販売を農協組合長などともかけあいながら、徐々に活動範囲を広めていった。活動の中では丸餅販売の他、「生活クラブ」との交流である「庄内交流会」で、「母ちゃん」たちの家庭に親子が住まう、農家民泊を行っていた。その際も、一定の質を担保するためにクチボソガレイや夕顔のけんちん、シソ巻きなどをどの家でも提供するように連合で決めて、もてなしていたとされる。

このように遊佐町では農協の女性部をはじめとした「母ちゃん」たちが率先して、鳥海山によって支えられる豊かな環境を維持しようと取り組んできた。この「母ちゃん」たちの活動は、遊佐の環境保全だけではなく、女性の自立といった点でも進められていた。昭和後半になるにつれ、減反政策の進展や農業の機械化により、遊佐町の女性の生活が変化していった。具体的には、農家の女性の手が空いてしまう事で女性が賃金労働に従事し、家に畑があっても自給自足をするのではなく、スーパーマーケットで食品を購入するような生活に変わっていった。そこで農協の生活指導委員が改めて農家のあり方を見直そうと「母ちゃん」たちへ働きかけていった。当初は家庭内の自給を高めようとした自給実践運動であったものの、家庭で作る農産物に余剰が出るようになったため、農産物を地域の人々に販売していこうという流れが生まれてきた。この動きが発展していき、1989 年に地域内自給につながる「母ちゃん市」が開催されるようになる。この動きが起点となり、遊佐町の「母ちゃん」たちの自立が加速していくことになる。

「母ちゃん市」が好評を博していく中で、日曜日に仮設テントを準備し開催する形式ではなく、常設的な販売の機会が望まれるようになり、農協も直売所設立に動いて行った。1996 年に道の駅事業が計画され、道の駅から店舗を借りる形で農産物の直売活動を進めていくことになった。1997 年に「道の駅鳥海ふらっと」が開業し、その直売所を運営したのが「いつも太陽に顔を向け、明るく輝いているひまわりのように農業に取り組んでいきたい」との思いから名称が決まった「ひまわりの会」である（写真 1）。79 名の会員を募って設立され、当初は 7 割を女性が占めていたとされる⁴⁴。初年度には 9,900 万円以上の売り上げを達成するほどであり、2014 年には第 1 回東北「道の駅」大賞を受賞するほどに発展していった。新型コロナウイルス感染症流行により来訪客数は減ってしまったものの、2019 年までは 200 万人以上の来訪者数を誇る施設であり、庄内地域でも最大級の利用者数を誇

⁴⁴ 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）

る施設であるとされる。



【図 21：道の駅ふらっと来訪客数推移】

ひまわりの会では、水稻よりも野菜や果物の販売が積極的になされている（写真 2）。図 22 は道の駅鳥海ふらっとで販売されている作物の販売時期を示したものであるが、夏場を中心に様々な作物が販売されており、比較的冬場の販売作物は少なくなっている。この冬季における品薄の状況を解消するため、加工品をより充実させることが検討され、「ひまわりの会」における研究会の一つである「農産加工研究会」において、ジャム、味噌、工芸品、郷土食、菓子加工、へちま部会の 6 つの部会が設置された⁴⁵。

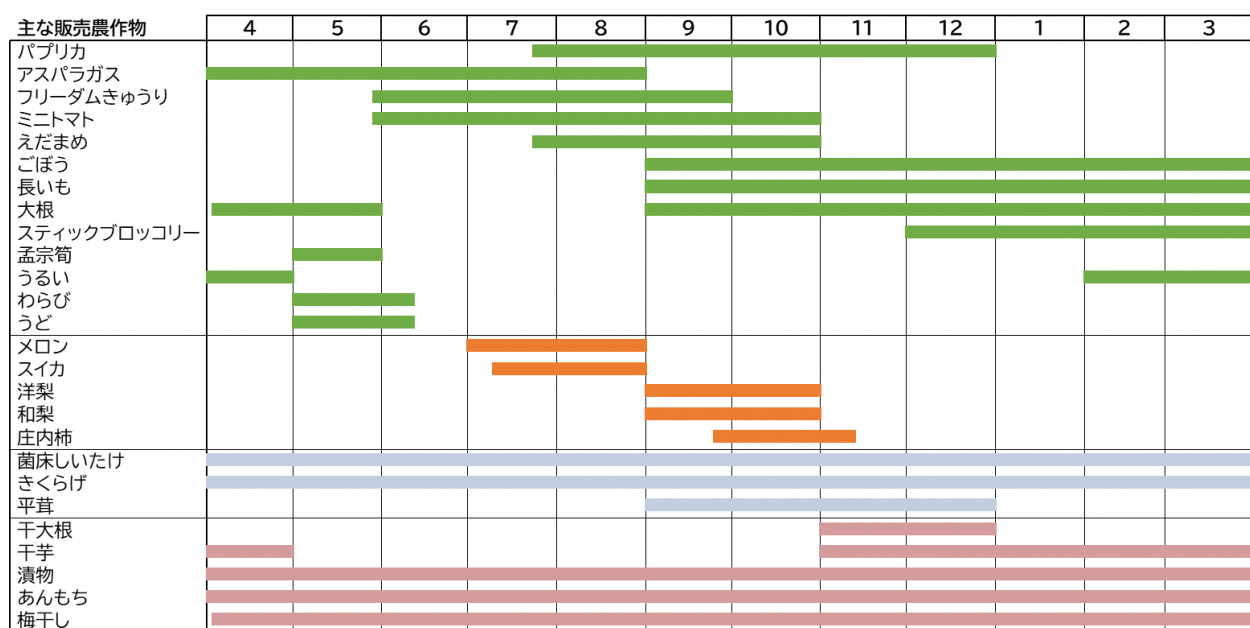


【写真 1：道の駅鳥海ふらっと外観】



【写真 2：10 月の販売作物の例】

⁴⁵ 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）



出典：「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」、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』より JTB総合研究所作成

【図 22：道の駅ふらっとの主な販売農作物】

これまで遊佐町の農産物の歴史について概観してきたが、主要な作物である米を中心に、「生活クラブ」と手を取りながら、1970 年代という古くから環境保全型の農業が発展してきたことが分かる。そこにおいても大切なものは、鳥海山からもたらされる「水」によって、上質な遊佐の農産物が育成できていることであった。この上質な遊佐町の農作物が世間に認知されるようになっていったのは、「母ちゃん」（女性）の力によるところが非常に大きい。「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きたことで、現在の遊佐町に対する農作物の評価が作られてきた。

3-1-2-4. 戦後の遊佐町における漁業の歴史

山形県において、日本海に面する庄内浜は、全国でも 2 番目に海岸線が短いとされており、漁獲量は全国的にみて少ないものの、約 130 種類の多種の魚が水揚げされる地域である⁴⁶。特に庄内浜の北半分に関しては、遠浅で広い砂浜という立地が広がっており、これに適した地引網が古くから盛んにおこなわれていた⁴⁷。遊佐町においては吹浦地区で漁業が盛んに行われており、古くから漁業によって生計を立てる家も多かったとされる。

戦後、GHQ による日本漁業に関する基本方針に基づき、1948 年の水産業協同組合法が成立した。これにより山形県の漁協は 8 つの単独協同組合（吹浦、飛島、四ヶ浦、加茂、由良、豊浦、温海、念珠関）と 3 つの業種組合（山形県イカ釣漁業協同組合、山形県鱒流網漁業協同組合、山形県漁業協同組

⁴⁶ 「食の都庄内」ブランド戦略会議，2022b，「庄内浜の魚サイト」（2023 年 3 月 22 日取得，<https://syokunomiyakoshounai.com/shop-list/shounaihama/>）

⁴⁷ 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）

合連合会) が生まれた⁴⁸。その後、単独協同組合において問題が表出することになる。特に組合間格差が大きく経営基盤がぜい弱である点について指摘がなされ、協議の上 1965 年に漁協の県一合併がなされる。これ以降、吹浦は「吹浦支所」として位置づけられることになる。

遊佐町における業法に関して、『北庄内浜のくらしと味』において、1992 年時点で吹浦をはじめ、北庄内で行われていた漁法について記載がある。吹浦漁協のインタビューと合わせ、現在において行われている漁法は下表のとおりである (表 8)。

【表 8：遊佐町で行われている漁法】

漁法	該当魚種	詳細
小型底びき網	タイ、カレイ、スケソウダラ、ホッケ、タラ、甘エビ	海岸線から 7,400m、飛島周辺では 5,600m より遠方の海底を曳く漁法。7・8 月は休漁。
刺網 (建網) 漁業	カレイ、ヒラメ、ガザミ、クルマエビ、(キス、アマダイ)	かすみ網のような見えにくい網を海の中に張っておき、魚を網の目にさせたり、からませたりしてとる漁法。
定置網漁法	鮭、ヤリイカ	- 海岸近くの一一定の場所に網を設置しておき、魚を網の中に誘導してとる漁法。 - 遊佐町では鮭の定置網、飛島ではヤリイカの「ちょこ網」が有名である。
延縄漁法	底延縄：サメ、タラ、タイ 浮延縄：マス、タイ、メジマグロ	一本の幹縄に一定の間隔で釣り針のついた枝糸をつけ、海の中層及び海底に縄をはき、魚を釣る漁法。底延縄と浮延縄の 2 種類がある。
一本釣り漁法	メバル、ヒラメ、ブリ、イカ (スルメイカ、ヤリイカ)	一本の釣り糸に針をつけて釣る漁法。ブリー一本釣りとヤリイカー一本釣りは夜間に集魚灯で魚を集めて釣る。
引縄釣り漁法	イナダ、サワラ、メジマグロ、シイラ	釣り糸に潜航板をつけ、釣り針には擬餌針を用いて船を走らせながら魚を釣る漁法。船の後部に竿を立て、数本から 10 数本の糸を出す。
かご漁業	ベニズワイガニ、バイ貝、モズクガニ	餌を入れた籠をロープに一定間隔で連ね、海底に沈めて籠の中に入れる漁法。吹浦の旧港や月光川ではモズクガニを取る籠もある。
潜水漁業	アワビ、イワガキ	- 一般には、銚などの道具で海底の貝などを取る漁法や海女 (海士) さんが素潜りでアワビやサザエを取る漁法を指す。 - 吹浦では潜水によりイワガキ、アワビを取っている。 - 酒田、吹浦ではジョウリを使って船で曳き、コタマ貝を取っている。 - 磯場では冬季は岩海苔、春はアオサを取る。
採貝藻漁法	サザエ、モズク、ワカメ、アラメ、コタマ貝、岩海苔、アオサ	

この中でも鮭が重要視されていたことは、鮭の供養がなされていたことからわかる。十六羅漢像の近くには鮭供養塔婆が立っており、吹浦では定置網で鮭が千匹獲れると、鮭一本を海禅寺に持参し、鮭の菩提を弔い成仏を祈る回向文と捕獲尾数を墨書きした塔婆を羅漢の丘に立てていたとされる⁴⁹。これを「鮭の千本供養」と呼んでおり、鮭を精霊化し報恩感謝の心を表す信仰行事となっている。特に鮭漁をする方を中心に行われており、昭和に行われていた様子が下記のように語られている。

⁴⁸ 西長秀雄, 1998, 『漁業史ももやま話：出羽の海庄内浜』山形県庄内支庁経済部水産事務所

⁴⁹ 西長秀雄, 1998, 『漁業史ももやま話：出羽の海庄内浜』山形県庄内支庁経済部水産事務所

Fさん：千本供養から始まって何本までの。十六羅漢の供養塔の大きな建てて。そしてみんなで鮭とか分けての。

Eさん：んだ。鮭とってる人方だの。

Fさん：あの頃は吹浦で建て網するとの、すごかったんだよ。抽選でないと乗れないとかって。そういう時期もあったの、鮭がめいっぱい揚がる頃は。

鮭供養の始まりは、比較的新しい事であるとされ、明治40年代に導入された建網による大量捕獲など漁業の近代化に伴って漁獲高が増大した結果、盛んになった民俗であるとされている⁵⁰。



(致道博物館蔵)

【写真3：千本供養塔】



(致道博物館蔵)

【写真4：千本供養塔が立てられていた様子】

鮭をはじめとした様々な魚介が取れる遊佐町において、町民を含め付近の消費者へ直接魚介類が流通するようになったのは、ふらっとで直売店を開設した影響が大きい。現在においても山形県漁協婦人部吹浦支部の女性部が直営で「道の駅鳥海ふらっと」に「元気な浜店」を出店している。遊佐町が道の駅を1997年に建設した際に漁協へ出店依頼があり、農業改良普及センターの指導で「たこ飯のもと」や「磯たこくん」といった特産品づくりに取り組んでいた漁協婦人部吹浦支部に依頼をすることになった⁵¹。1999年時点では婦人部部員の平均年齢が69歳、翌年には平均年齢70歳であったとされ、元気な浜店出店に関する議論の場においても、年齢による体力の問題や時間調整の問題などで揺れ動いたとされる。元気な浜店がオープンしてから問題も尽きず、当初は吹浦市場からの仕入れだけで対

⁵⁰ 鈴木正崇, 2005, 「鮭と人の生活史：山形県鮑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

⁵¹ 全国漁業協同組合連合会, 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：くみあい』17(1)pp. 23-26

応していたが、販売魚種の確保や安定的な魚の仕入れの観点から、酒田市場での仕入れも行うようになった。この元気な浜店のモットーは以下の 5 つだとされ、現在でも当初のモットーを変更せず現在につながっている。

- ① お客さんを引きつけるためには、高い魚だけでなく雑魚を皿盛にして安く売るなど豊富な品揃えが必要。
- ② 「おいしさ」にこだわり、焼き魚は味が落ちないうちに焼くこと。
- ③ 翌日に持ち越さないで安くしても販売し、鮮度をキャッチフレーズにすること。
- ④ 何事もお客さんの立場になって考え、お客様の信用を得ること。
- ⑤ お客さんには「いつも明るい笑顔と誠意」で接すること。

また運営についても、全て女性部で行っているため困難が多かったとされるが、オープンしてから 3 年目の時点で年間 5,000 万円の売り上げを達成し、女性部を中心としながら活動を維持している。2014 年には売上高 1 億 2,000 万円の売り上げとなっており、おおよそ同額の売り上げがコロナ禍以前までは続いていた。この出店により、1999 年時点で表 9 のような効果があったとされ、第 5 回全国青年・女性漁業者交流大会の漁業経営改善部会では「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～」で農林中央金庫理事長賞を受賞している⁵²。

【表 9：元気な浜店運営による効果】

女性部に対する効果	遊佐町への効果
・顧客とのふれあいを楽しみにし、販売当番を誇りに思う部員が増え、離れていた部員も戻るなど、婦人部活動全体が活性化した。 ・当時の吹浦漁港の水揚げ額における約 30%にあたる金額を売り上げ、婦人部のパワーが遊佐町に認められる契機となった。 ・売り上げの 28%が給与所得として部員に還元され、漁家の経営安定と女性の経済的自立に貢献した。	・庄内浜の魚のおいしさや特産加工品の全国的な PR と消費拡大につながった。 ・「元気な浜店」の鮮魚直売活動に刺激を受け、婦人部全体としても農村部の直売所と連携し、魚の直売と消費者交流イベント活動を行うようになった。 ・販売額の約 60%が仕入れとして、地元の魚市場に還元され、地域漁業への貢献となった。

1999 年当時においても、食事の継承に対しても意識が向けられており、上述の全国大会における資料においても次のような意識を持っている。

元気な浜店では消費者との交流にも力を入れ、オープン・来客 100 万人突破記念感謝祭や収穫感謝祭の際、カニ汁やホッケのすり身などを入れた魚師汁を試食させ、庄内浜の食文化に触れてもらっています。また町内外のお客さんを対象にした魚料理体験教室を開催し、調理方法のコツを身につけてもらうなど、ふるさとの味の伝承に努めています。(全国漁協協同組合 2000: 201)

元気な浜店は発足当初から精力的な活動を進めており、2007 年には経営の素人である漁村女性たちの起業により、道の駅鳥海ふらっと内に開設した地場水産物の直売所を軌道に乗せ、現在では地域振

⁵² 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～」(2023 年 1 月 31 日取得, https://object-storage.tyo1.conoha.io/v1/nc_a1d807edab8b4dde9d9e321cea76c59c/jf/36d2e952b71dc698a95ac19e93f44496.pdf)

興の担い手として活躍していることが評価され、山形県から山形県男女共同参画社会づくり功労者等知事表彰チャレンジ賞を受賞している⁵³。

庄内で取れる魚は初夏から秋にかけて旬を迎える魚が多く、元気な浜店で販売されている魚介も、季節によって販売される魚種が少なくなならないよう考慮されている（図 23）。

庄内浜の魚介	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
マダイ												
クロダイ												
イシダイ												
アカアマダイ												
サワラ												
アカムツ												
ハタハタ												
アイナメ												
メバル												
キス												
カナガシラ												
マアジ												
ブリ												
スルメイカ												
アオリイカ												
ヤリイカ												
クチボソガレイ												
ヒラメ												
ヒタビラメ												
ホッケ												
ホウボウ												
マトウダイ												
マダラ												
スケソウダラ												
キアンコウ												
サケ												
サクラマス												
クロマグロ												
紅エビ												
ズワイガニ												
イワガキ												
バイ貝												
エゾアワビ												
サザエ												
ニシガイ												
エゲシ												
エゴノリ												
ヒトエグサ												
イシモズク												
イワノリ												

※■、■ともに漁期を示すが、■は該当する魚介の旬の時期を示す。

出典：鶴岡市，2014，『はまべの味：庄内浜の海の幸でつくるレシピ集』、吹浦漁協ヒアリング

【図 23：庄内で取れる魚と旬】

また庄内地域で活動がなされている「庄内浜文化伝道師⁵⁴」の事業にも「元気な浜店」は関わっており、庄内浜文化伝道師マイスターとして「元気な浜店」を定年退職された赤塚信子氏が認定されている。

⁵³ 山形県，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>）

⁵⁴ 2007 年から始まった庄内総合支庁による水産物の販路拡大・魚食普及推進事業。庄内地方で進む「魚ばなれ」を危惧し、自魚のおいしさや食文化を伝えられる方を「庄内浜文化伝道師」として認定し、自魚の消費拡大や魚食普及を図ることを目的としている。

このように遊佐町における漁業では、吹浦地区を中心に発展してきた。その中で転機となったのは道の駅鳥海ふらっとの開業に合わせた「元気な浜店」の営業開始である。ここでもこれまで経営をしたことのない「母ちゃん」たちが、積極的に遊佐町で取れた魚介を販売することで、徐々に遊佐町の認知が向上していった。また「母ちゃん」が消費者と触れ合い、直接評価を受けることは、自ら販売する魚介や遊佐町に対する誇りを醸成することにつながり、女性たち自身の自立にもつながっていったことが分かる。

以上、有史以来の遊佐町の歴史を振り返ってきたが、遊佐町の歴史は鳥海山を中心に第一次産業が関わりながら形成されてきた。縄文時代から食に豊かな土地として存在しているものと思われ、ここに遊佐町居住者の自然保護の意識が重なることで、豊かな食文化が今まで維持されてきた。

3-2. 遊佐町と鳥海山にまつわる食文化

本章から遊佐町の食文化についてインタビューを交えながら概観していくものの、まずは文献から食文化そのものおよび遊佐町の食文化について概観し、具体的な内容に移る。

食文化とは、秋野晃司（2018）によると「食物の生産・分配・消費という経済活動と、食物の調理加工や摂取方法、及び食物の選択・忌避・禁忌、あるいは食物交換の社会的機能に関する生活様式の体系」と観念づけられるとされる。食文化はその地域固有の文化のなかで伝承され続けられるものであるが、同時に日常的な環境の影響から生まれるものであり、新しい考え方と伝承すべき古い伝統が混合されながら形成される。つまり食文化は伝承されるものではあるものの、時代や各地域の食文化の影響を受け絶えず変化していくものである。

この影響を受けた事例として、江戸時代に確立された北前船があげられる。北前船によって大阪や京都の文化が酒田市を中心として入ってきたことは、遊佐町を含めた庄内地域の食文化に大きく影響している。例えばお雑煮に使われる餅は、山形県内の内陸地域では切り餅が使われるものの、庄内地域では丸餅が使われている⁵⁵。そのほか「うどんのあんかけ」が食べられていたり、納豆餅が食べられていること、ごま豆腐が食べられていることも関西からもたらされた文化だとされる⁵⁶。また遊佐町における郷土料理の味付けが、醤油や砂糖といった簡素なものであることも北前船の影響があるものと思われる。北前船によって上方から酒田港に仕入れられていたものとしては、木綿や砂糖、塩、古手（木綿物の古着）が主なものであり、他方北海道から仕入れたものとしてはこんぶや魚類などがあげられている⁵⁷。このような食に関わる物品が「海船問屋」によって日本全国へ運ばれていた⁵⁸。例えばこの酒田港の海船問屋における食事の様子は質素なものであるとされ、1年を通じて朝食は粥に醤油の実、漬け物程度であったとされ、この粥飯は西廻り航路によって伝達された関西方面の影響であるとされる⁵⁹。背景にて、遊佐町は農民文化・土着文化が強く根付いた形で行事文化・食文化が継承されていると述べたものの、全く食文化に影響がなかったわけではない。北前船によってもたらされる、他地域の食文化の中でおいしいものが、遊佐町の食材や既存の料理と混合し、現在に残されている。

和食の概念については明治以降の近代化・欧米化の過程で洋食の概念とセットで一般的に普及したとされる。当時の「脱亜入欧」という言葉が象徴的であるように、欧米化が背景にあることから主に都市部において浸透する一方、農漁村には広く浸透しなかった。農漁村における和食や伝統料理を示す言葉は、郷土料理や年中行事の「ハレ」の料理であった。和食文化の基本的な特徴として、地域の気候、風土、生態系に基づいた食物の生産を行い、自然環境に適応した調理加工と食物摂取があげられるとされる⁶⁰。

調査可能性の観点より、食文化の歴史的起点を1920～1940年に基点が置く秋野（2014）の研究によると、戦前までの日本においては、近代化（欧米化・工業化）、国際化、グローバル化がゆっくりした

⁵⁵ 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

⁵⁶ 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）

⁵⁷ 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 p. 319

⁵⁸ 酒田市においては、交易を図る商家を廻船問屋を「海船問屋」というとされる。

⁵⁹ 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 pp. 321-2

⁶⁰ 秋野晃司，2018，「食文化研究の成果と課題」『女子栄養大学紀要』（48）p. 37

歩みのため、日本の食生活や生活文化は大きく変化しなかったとされる。特に冷凍設備や交通網が未発達なため、地域で生産された食材を地域で食する生活様式が残り、居住地域の自然環境と生業の影響が食生活に反映された、地域で生産された食物を摂取する地産地消型の食生活が維持されてきた。

戦前の年中行事や祭りなどのハレの日の料理について、成城大学が 1941 年～1942 年に行った全国 58 力所の調査によると、代表的料理は、①餅料理 39 力所、②赤飯 26 力所、③団子 15 力所、④寿司 14 力所とされる。ご馳走としている料理は、①餅料理 22 力所、②寿司 6 力所、③五目飯 3 力所とされる。ここから、日本のハレの日の象徴的料理は、雑煮に代表される餅料理と考えられている⁶¹。

このような日本の食文化を踏まえ、遊佐町での郷土料理・ご馳走（遊佐町では方言で「ごつつお」と呼ぶ）を見てみる。表 10 は遊佐町・遊佐町食生活改善推進協議会が作成した『つぐてみねが遊佐ごつつお』と遊佐町郷土食研究会の作成した「遊佐町伝統行事 伝統食 人生通過儀礼」に掲載されている、遊佐町の料理をまとめたものである。

【表 10：遊佐町の郷土料理】

季節	料理名	遊佐町特有の説明	行事	海と里 (主な食材)
冬	雑煮餅	具材には、セリやもだし（茸）などが入っており、ごぼうを入れる家庭もある。また 1 月 7 日にはお粥ではなく、納豆汁やタラの芽などを入れた雑煮を食べる習慣がある。	お正月	里
	ふきどり餅	きな粉餅のことを指す。1 月 20 日（小正月）まで、ふきどり餅を食べてはいけないう決まりもあった。それまでは雑煮やのりもちなどを食べる。	お正月	里
	すべらん草の煮浸し	6～8 月にかけて収穫し、天日干しをして保存。受験前の縁起担ぎに使われる。お正月にも食べられる。	お正月	里
	ぜんまい煮	ぜんまいは春に収穫し、乾燥させる保存食。遊佐町ではお正月に食べる習慣がある。	お正月	里
	あんこ餅・かたもち	丸餅で作られるあんこ餅。もてなすときにふるまわれる。遊佐町では角餅の文化はない。かたもちはお正月を過ぎてからおやつとして作る餅である。	お正月	里
	たらこ炒り	各家庭で具材が多少異なる。	お正月	里
	ハリハリ漬け	お正月のお膳には欠かせない。お正月には数の子を入れるのが基本だが、日常では干大根をメインとして野菜を加える。	お正月	里
	栗きんとん	お正月料理に副えられる。	お正月	里
	けずりば（かき餅）	お正月に欠かせない餅料理。現在では手間がかかるため、作る人も少なくなる。	お正月	里
	からどりと菊の和え物	からどりは、皮をむいて乾燥させ、保存食にすることができる。お雑煮の具としても定番である。	お正月	里
	昆布巻き	お正月のおせちには欠かせない。昆布巻きの中身はニシンやごぼう、ニンジン、鮭、わらびの塩漬けを入れることもある。	お正月	海
	ハタハタの田楽	昔は箱売りされ、塩漬けや干物にして食べる。	お正月	海
	氷頭なます	正月料理に欠かせないものであった。	お正月	海
	ハタハタずし	正月用に寿司を仕込む。ハタハタと米が整った料理。	お正月	海
	黒豆煮	黒豆と砂糖で煮た豆のこと。まめに暮らせることを願う、正月定番の料理。	お正月、大黒様	里
	黒豆ご飯	大黒様のお膳に欠かさずお供えする。	大黒様	里
	小豆ごはん	恵比須様のお膳に欠かさずお供えする。「へみあずき」という在来あずきが昔から食べられる。	恵比須様、雛節句	里
	黒豆なます	大黒様の日に お膳用に作られる。	大黒様	里

⁶¹ 成城大学民俗学研究所編，1990，『日本の食文化』岩崎美術社

	納豆汁	納豆、ねぎ、味噌をベースに、各家庭で入れる具材が異なる。	大晦日、お正月	里
	冬至かぼちゃ	冬至の日に食べられるかぼちゃ。	冬至	里
	どんがら汁	醤油ベースが主流だが、隠し味で味噌を少し入れる家庭もある。作る様子を側で見ながら覚えるような料理。鮭と鰯を利用する。		里
	呉汁	郷土食ではあるが、全く食べたことがない家庭もある。		里
	肉もち汁	つきたての餅を整えた肉汁に入れたもの。もてなし料理。		里
	にんにく味噌	冬場の活力のお供に使う調味料。大根煮やご飯とともに食べる。		里
	大根漬辛子巻き	大根を長方形に切り、しその葉とからし粉で巻く。		里
	みそど	冬場の寒さをしのぐ。味噌汁にご飯をとじる。おじやのようなもの。		里
	たいさいの煮浸し	昔は各家庭で栽培されていたが、現在では生産者が少なくなる。		里
	芋がらの炒め煮	緑色の芋がらを干し、3月ほどまで保存できる。		里
	ずいき芋の煮付け	10月頃に収穫され、1月下旬まで食べる。		里
	とろろ汁	長芋と汁をあわせる、冬場の家庭料理。		里
冬・春	田作り入りゴボウ炒り	「ごんばいり」と呼ばれ、めでたいとき（特に結婚式）には、ごまめ（田作り）が加えられる。	お正月、地区のお祭り	里
	棒だらと大根煮	正月に生のエイを煮る家庭もあるが、遊佐町では棒鰯を煮る家庭が多い。	地区のお祭り	海
春	草餅	春の例大祭に、お土産として持たせる餅。地域によっては赤飯やそばを持たせることもある。	地区のお祭り	里
	醤油かんてん	祭りの時のごちそうである。	地区のお祭り	里
	こつます	5月には、お祭りのお膳に利用される。	地区のお祭り	海
	笹巻き	6月5日の旧節句に食べられる。		里
	孟宗ご飯	家の敷地内に竹林を持つ家も多く、5月には炊き込みご飯の他、孟宗汁を食べる。水煮にして瓶詰する。		里
	ばんけ味噌	春一番の初物を使う。ばんけ（ふきのとう）と砂糖、味噌で作る。		里
	細竹の味噌汁	鳥海筍を利用して作る。		里
	うるいの簡単即席漬け	遊佐町ではうるいが冬場の促成栽培で作られており、やわらかく、たべやすい。		里
	わらびのおひたし	発に常用できる料理。		里
	わらびたたきと、こごみの胡麻和え	ご飯のおともに、わらび・こごみが食べられる。		里
	春の天ぷら	王道な食材は、竹の子、うど、こしあぶら、こごみ、ばんけ。		里
	わらびたたき	わらびの粘りに、ごまと味噌で味付けする。		里
	ギバサの醤油和え	冬ごろから春の彼岸まで食べられる。		海
	キモドとイカの酢みそ和え	キモド（あさつき）だけで酢みそ和えする地域もある。		海
	女イカの煮つけ	女イカを利用した料理は、遊佐のお祀りをつける一品である。		海
夏	しそ味噌	食欲のないときに使われる。なす料理と一緒に使うことが多い。		里
	醤油の実	今は市販のしょうゆの実を食べる事が多い。特に夏場がおいしい。		里
	ゆきわりご飯	ゆきわり（さやえんどう）を炊きこむご飯。		里
	だま汁	海周辺の家庭では、定番食材。		里
	むき蕎麦	金俣地域を中心に栽培。		里
	きゅうりのからし漬け	初夏の食べたい漬物の一品。		里
	なす漬け	夏場に主役になれる漬物。		里
	らっきょう漬け	家庭で漬けこむ一品。		里
	モズクときゅうりの酢の物	夏場に食べたい酢の物。		里
	いんげんの胡麻和え	初夏の野菜で胡麻のたんぱく源で食をそえる。		里
	かぼちゃの煮つけ	特に女性が喜ぶ煮物。		里
	夕顔のけんちゃん	7月末に収穫され、干してかんぴょうにしたり、塩漬けにして冬に食べるなど、保存食として重宝してきた。		里

	しそ巻き	各家庭で受け継がれてきた郷土料理。		里
	なすごんげ	庄内地方の郷土料理。		里
	冷汁	ご飯のめめりを取った、冷たいご飯汁。		里
	イカ飯	手間のかかる料理であるが、おいしい。		海
	西貝の味噌汁	海周辺の家庭では、定番食材。		海
	イカさし	初夏を告げる料理。		海
	青子となすの煮つけ	青子はブリを指す。青子とナスの相性が非常に良い。		海
秋	うどんのあんかけ	昔から特別な日に食べられてきたもので、現在のお寿司のような位置づけ。敬老会のごちそうにつくられる。	敬老会	里
	芋煮	各地域それぞれ特徴のある芋煮が郷土料理として伝えられている。		里
	青トマトと玉ねぎのカレー酢漬	色づくことができなかったトマトを漬物にする。瓶詰にし、1年ほどの長期保存も可能。		里
	大根葉と油揚げの煮つけ	青み野菜の少ないときの家庭料理。		里
	柿の白和え	庄内柿の白和え。特に仏用料理。		里
	ハタハタの湯上げ	新鮮さが喜ばれる初冬の料理。		海
	ハタハタの焼き漬	現在は高額商品となっている。以前は大事な料理であった。		海
秋・冬	いちじくの甘露煮	栽培されたいちじくは甘露煮として利用される。もてなし料理。		里
	どんごえ煮	緑色のどんごえ（イタドリ）を、5月ごろに収穫し、塩漬けして保存する。秋から冬にかけて食べる。		里
	どんごえ炒め煮	塩漬を水で戻して作る。煮浸し料理。		里
	栗ごはん			里
	菊味噌	鮮度が落ちやすいため、菊味噌にし、保存食にすることで色合いを損なうことなく、他の料理に利用できる。		里
	いくら醤油漬	10～12月頃にスーパーや各種漁業生産組合で購入可能。		海
	鮭の味噌粕漬焼	鮭は塩漬けやトバに加工され、大切に食べられてきた。		海
通年	人参白和え	仏用料理の定番。		里

表から見てわかるように、遊佐町の郷土料理は各季節に応じて、旬の野菜や魚介を活かした料理が作られ、残されている。また季節に応じた料理だけではなく、行事に必ず用意されるような料理が数多く残されていることもわかる。遊佐町郷土食研究会によると、遊佐町の料理は以下のようにとらえられている。

豊作、家内安全を願い地域の鎮守先を中心に季節ごとに大事に守られ、神々とともにお供物が供えられます。地域内には伝統文化祭が地域で大別され、表現の仕方が個々に執り行われています。（祭り）地域で家族のお祝い・人生儀礼も、家族内、親戚付き合いの大事な祝い事になっております。表現方法はいろいろありますが、年齢の節目により家庭内の柔和、親戚との連携、絆が生まれます。細かく網羅することは難しい事柄です。（遊佐町郷土食研究会）

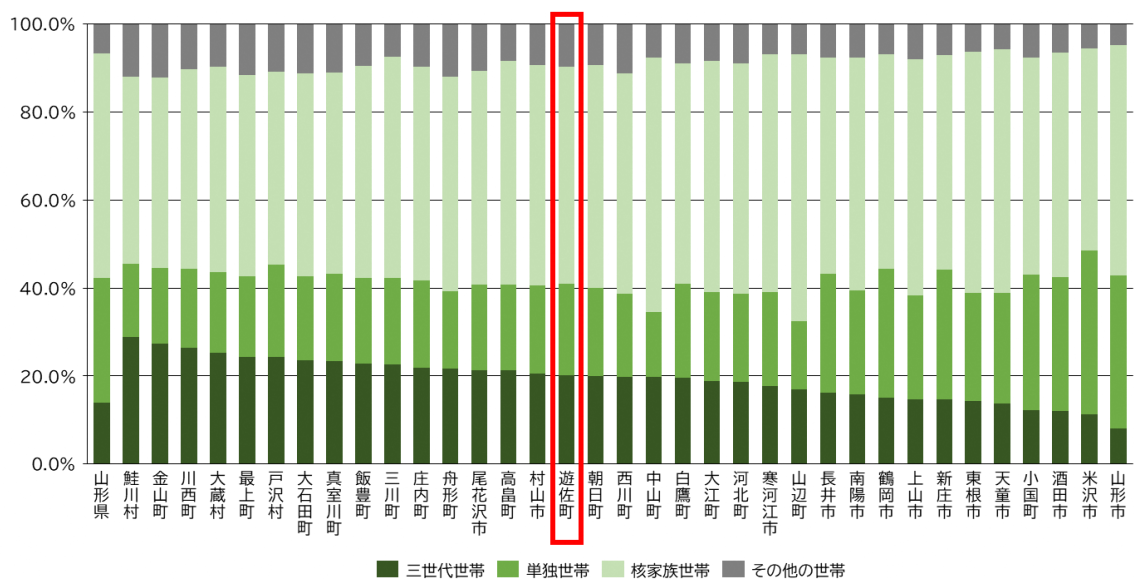
上記のように、多種多様な料理の他に、遊佐町内部における地域性がある。例えば、サツマイモのつるについても、地域によっては全く食べられていないようなこともある。

Bさん：一番エーって思ったのは、いもづる。サツマイモのつる。サツマイモのつるをみんな捨てるじゃん。サツマイモ獲れば。そのサツマイモのつるを湯がいて、煮浸し。おいしかった。それをそのママさんに教えてもらって。知らないです、この辺の農家の人は。そっちの砂丘の方の生まれのママさんだったのね。やっぱり砂丘、畑づくりの盛んなところだから、食べ方がね。

一方で、ごつつおを食べられない厳しい状況もあったことも事実である。冬場の農作物がない昔は、厳しい季節を乗り切るために、春から夏の食材を冬に食する必要がある、塩蔵や乾燥によって保存する調理技術が発達した。例えば、わらび（塩蔵・乾燥）、ぜんまい（塩蔵・乾燥）、すべらん草（スベリヒユ）（乾燥）、細竹（塩蔵）、キノコ類（乾燥）、笹巻きの笹の葉（乾燥）等があげられる。特に乾燥保存は、この地域の気候風土を考慮しなければならない。収穫・乾燥させる時期、日に当てる時間、風の流れ（湿度）は、祖先から継承した加工技術である。

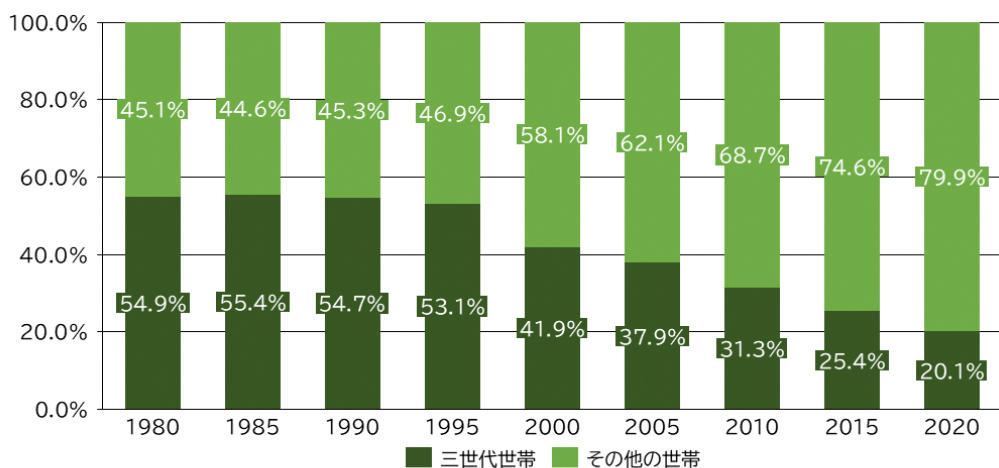
遊佐町では正月料理の代表である雑煮にわらびを入れたり、お節にすべらん草を入れたりする食習慣がある。東北地方は寒冷地のため、江戸自体からしばしば飢饉や飢餓に襲われた。祖霊信仰の正月料理のなかに、かつては救荒食物と考えられる「わらび」や「すべらん草料理」を取り入れたのは、先人たちが飢餓への備えを絶えず忘れないようにさせるための知恵であったという解釈もできるとされる。

このような地域性ある郷土料理を残し、次世代を担う遊佐町の子どもたちに料理を伝達するとともに、遊佐町で取れた旬の野菜や魚介を遊佐町で地産地消を進めるために、2015 年度に『遊佐町食育・地産地消推進計画』が策定され、2020 年度にも改訂されている（本報告書においては、2015 年策定のものを「第一期」、2020 年度策定のものを「第二期」と呼称する）。第二期の計画は 2020 年度から 2024 年度までの 5 年間を計画の期間としている。本計画では食における現状と課題について記載があり、中でも食文化については、海や川、山がそろい豊富な食材に恵まれているとともに多くの地域に伝わる郷土料理や行事食があると認識されているものの、昔と比較して普段の生活の中で食文化が次の世代に伝わっていく割合は低下しており、近年では郷土料理や行事食を知らずに育つ子どもたちも少なくないとされる。また先述した通り、山形県の世帯類型における三世代比率は全国的にも高く、遊佐町も 2020 年時点で 20.1%となっており、県内の他自治体と比較するとおおよそ中位に分類される（図 24）。また遊佐町自体の経年変化を見てみると、1995 年ほどまでは半数以上の世帯が三世代であったものの、以降は減少傾向にある（図 25）。そのため、これまで家族内で行われていた行事食・郷土料理の継承が行いにくい世帯環境に変化していることが想定され、その傾向はますます高まっていくことが想定される。



出典：総務省統計局，2020，『令和2年国勢調査』

【図 24：山形県内自治体別世帯類型比率】



出典：総務省統計局，1980-2020，『令和2年国勢調査』

【図 25：遊佐町の三世代世帯構成比率推移】

上記の現状と課題を踏まえ、本計画では①食による健康づくり、②地産地消と安全・安心な食、③食文化の継承、④6 次産業化の推進という 4 領域から遊佐町における取り組みが構成されている。それぞれの領域での取り組み内容は下表のとおりである。

【表 11：『遊佐町食育・地産地消推進計画』（第二期）における取組内容】

領域	取組	取組概要
食による健康づくり	遊佐町子どもセンターでの取り組み	子育て世代を対象とした離乳食・幼児食講座等を開催し、食育を通じて親子の関わりを深め、保護者同士の交流を図る。

	母子保健事業	乳幼児健診、幼児歯科検診において、対象に合わせた栄養指導や試食の提供を実施する。
	健診結果説明会	40 歳以上の特定検診受診者に対し、生活習慣病予防及び重症化予防のための情報提供や個別相談を実施する。
	若年者検診（わかば検診）	20～39 歳の特定検診受診者に対し、生活習慣病予防を目的に、栄養のバランス食、減塩食について情報提供や個別指導を実施する。
	健康教室・出前講座	対象に合わせた栄養指導や生活習慣病予防のための講話を実施する。
	食生活改善推進員の養成	食生活改善のための活動を行うボランティアの養成を実施する。
	おいしいヘルシー講習会	バランス食、減塩食など町民自身が望ましい生活習慣を実践していけることを目的とした講習会を開催。そのレシピを隣組毎に回覧し、希望者には指定場所において配布する。
	対象別料理教室	町内の小学生とその保護者、遊佐高校生、男性等を対象とした料理教室を開催する。
	栄養教諭による食育指導	栄養教諭が中心となり各小学校で発達段階に合わせて、望ましい食習慣や知識を身に付けられるよう指導する。
	食の自立支援事業（配食サービス）	ボランティアが、週に 1 回利用者宅を訪問し配食とともに、安否確認を行う。
	遊佐町福祉タクシー事業	運転免許証を所有しない高齢者や移動が困難な障がいを持つ方へのタクシー利用料の助成で、買い物の足としても利用可能とする。
	マイスター農学校事業	区割りされた畑を貸し出すことで、自分で育てた野菜を食す楽しみや参加者同士のコミュニケーションを通じて心身の健康づくりに貢献する。
地産地消と安全・安心な食	町立保育園における取り組み	保育園近隣の畑での野菜の栽培・収穫を児童が体験できる機会を設定する。 また、収穫した野菜を用いた給食の提供及び庄内浜文化伝道師による鮭の解体と調理体験などの取り組みを実践する。
	町立小中学校における取り組み	農産物の旬に合わせた献立を基に、各学校が地元の農家から直接野菜を仕入れることにより、地産地消を推進。また、年に一度、生産者を招き交流給食を実施する。
	道の駅等での産直施設の設置	道の駅鳥海「ふらっと」や農林漁業体験施設「さんゆう」に設置された産直ブースにおいて地元生産者が作った野菜や加工品を販売する。
	特別栽培農作物への積極的な取り組み	遊佐で生産されるお米の 6 割が特別栽培米「遊 YOU 米」として生活クラブ生協へ出荷されている。
食文化の継承	冊子「つぐてみねが遊佐ごっつお」を活用した伝統食普及事業	遊佐ブランド推進協議会及び遊佐町食生活改善推進協議会で企画・編集した郷土料理レシピ集「つぐてみねが遊佐ごっつお」を活用し、食文化の継承を図る。
	「鮭のさばき方」実演事業	町に遡上する鮭を活用した「鮭のつかみどり大会」の参加者を対象に、鮭の生態を学ぶ機会として、また食文化の継承を図る機会として、鮭のさばき方の実演を行う。
	学校給食における取り組み	小中学校の給食において季節ごとの伝統食や行事食を取り入れるとともに、その由来や意味を給食だよりに掲載することで、児童生徒とその家庭に理解、普及を図る。

	遊佐高生への食生活教室の実施	フードデザイン科を選択している生徒を対象に、ヘルスメイトが笹巻づくりを指導する。
6 次産業化の推進	遊佐産農水産加工品試食販売会 遊佐町フードフェスタ事業	加工品を製造している町内の生産者・事業者が一堂に会し、試食販売会を実施。加工品の PR と品質向上を目指す。併せて、バイヤーを招へいし、販路の拡大を図る。
	実践型地域雇用創造事業（厚生労働省委託事業 H27～29）	①農林水産業活性化セミナー 加工品を製造している町内の生産者・事業者を対象に、地域資源を活用した商品開発、商品販路拡大のノウハウや技術を学ぶ研修を行う。 ②農水産加工品開発事業 町内の農水産加工品開発を行う事業所と協力しながら、地域資源を活用した加工品や料理の開発から販売促進まで一貫して取り組む。
	遊佐町優良特産品推進事業	遊佐町の優良特産品を指定・推奨し、各種物産展への出品、セット商品の販売等により、加工品の販路拡大を目指す。

上記の取り組みの中には多くの食文化の保存・継承に関するものが含まれており、第一期・第二期ともに内容は同一である。遊佐町としては、具体的に各年の取り組み状況を把握・評価しながら本計画を推進しているわけではないとされるが、「学校給食における取り組み」などは、毎年継続して取り組みがなされている。この第一期計画が策定される前からも食育に関する活動は行われており、すでに世代を超えた食育活動が根付いていたことがうかがえる。

Q：今の親世代の方も子どもの頃があって、その時には食育というのはなかったんですか？

E さん：その頃も、ちっちゃいときはしてたの。そんなの楽しみにしていたと思うけども。

今、自分らやる立場になって、あんまり。進んで作ることはねえかも。

そこで、これまでの遊佐町の歴史や取組から、鳥海山を中心として注目すべき食文化の領域を地理・歴史的観点から寺社、海・川、里・庄内平野の 3 領域および遊佐町固有の食文化が色濃く残っていると思われる行祭事（お正月・お盆・大黒様）に絞り、インタビューの結果を踏まえながら現状を把握する。

3-2-1. 鳥海山と寺社にまつわる食文化

遊佐町史などには、中世に修験者が鳥海山で修業していたことは記録として残されているものの、鳥海山の修験者がどのような食生活をしていたのかに関する文献は見当たらない。ただし、鳥海山の修験者は出羽三山、特に羽黒山から鳥海山に修験に来ていたことが分かる。またインタビューからも、遊佐町の寺院と羽黒山修験のかかわりがあることがうかがえる。

C さん：あとはお客さんに出した宿坊の食事というのは、ここはもともと羽黒修験の一派だったものですから、羽黒修験の方々がお客さんに出す料理ですね。それがそのままここでも、全く同じではないにしても、ほぼ同じような体制でこの地域の、食文化というのは成り立っていたのではないのかなというのは、わたしの推測なんです。

そこで、羽黒山修験の食事の様子についてまとめている戸川安章（2000）、伊藤新吉（2022）を中心

に、どのような食生活を送っていたのか概観する。

修験者はもともと、檀越から供養されたものであれば獣肉や魚肉、木の実、植物などなんでも食べたとされ、精進料理を食べていた状況ではなかった。料理法は、どんぐりやとち・わらび等のアク抜き等が必要なものを除き生で食べており、鎌倉時代中期以降には「火食」という、なんでも煮たり焼いたり蒸したりしなければ食べないという考え方が定着した。里山伏（村里に住み着いた修験者）は司祭者や細工師などとして村里に定住するようになるにつれ、常民に近い日常生活スタイルとなったとされる。先述の「火食」が主となってからは、生食は極めて稀になったとされる。それにより、塩分が山草に含まれるもののみでは間に合わなくなり、食糧保存のために塩漬け、味噌漬け、酢漬け、乾燥・燻製といった食物保存の技術が発達するようになったことで現在の出羽三山の精進料理の形になったとされる。調理においては、あく抜きを含めた下処理に多くの手間がかかったとされ、食べ物についた土や虫の除去、アク抜きというまさに「手間ひまを惜しまず」という精進の言葉につながっている。加えて無駄なく食材を使い切ることを昔から意識しており、食材の葉や茎、根など食べられる部分はすべて食べるという点も現在残されている。これらの意識を持つ精進料理が、御山に入るために身を清める料理、御山と一体化するための料理、お参りした後をおもてなす料理と、時代を経ながら様々な形に変化しながら現代に続いているとされる。

昔の里山伏が食べていたものとして、主に、イタドリ、シオデ、ミズ、シイタケ・タケノコの新芽、ヤマツツジの花、ブナの実が好まれた。

【表 12：里山伏で好まれた代表的な食物】

名称	好まれた事由
イタドリ	適量の塩分と酸味。
シオデ	
ミズ	
シイタケの新芽 タケノコの新芽	ほろ苦さ。
ヤマツツジの花	花の甘酸っぱい味と香りが特に幼児に好まれた。
ブナの実	実の肉質はチーズのような味と香りがある。 これをすり鉢ですりおろし、片栗粉と併せて水を加え、よくかきまぜ、ゆっくり練り合わせるとゴマ豆腐に劣らない上品な食べ物になる。 実を蒸して絞ればさらとした良質の軽い食用油になる。これをヤマブキの芯を燈芯にして火をともし、煤が少なく明るくなる。

山伏の教団では「四季の峰修行」があったとされる。これは年に4回、山中を歩いたり、洞窟にこもったりしたうえ、断食・断水・不眠・不臥の執行をし、経を読み、真言を唱えることである。この修行を重ねることで悟りをひらくものであるが、時代の経過とともに形式化されていった。

羽黒山の山伏では鎌倉時代末期までは四季の峰修行を厳格に行っていたとされ、以下は羽黒山で行われていた四季の峰修行とその食事である。

【表 13：羽黒修験者における四季の峰修行】

修行名	期間	食事に関する記述
春峰	正月 5 日～ 9 日	・ 稲魂をやどしていると判定された粃を、仏供田から収穫した粃に混ぜ合わせて俵に詰めたものを供え、天下泰平・五穀豊熟を祈願する。 ・ 修行の 5 日間とも本山菜（三汁三菜）を食す。
夏峰	4 月 8 日～ 7 月 15 日	・ 峰入り前夜は二の膳つき三汁・七葉のほか、向詰には打ち菓子か干菓子が饗される。その他、酒（飲み放題）、ごはんは五分づき、飴餅（汁粉）と雑煮餅も出される。 ・ 翌朝は一汁五葉。昼弁当は弁慶飯（軽く焼いた味噌おにぎり）。
秋峰	本来は 75 日間、現在は 9 日	・ もともとは全期間を通じて朝昼の二食だったが、朝夕の二食に変化した。 ・ 一の宿：白米一杯、具なしの味噌汁（鏡汁）一杯、房花【ぼうけ】（香のもの：大根、ごぼう、ニンジン、菜っ葉の味噌または塩漬け二切れ）。 ・ 二の宿：山菜・ワカメ・麩が入った味噌汁、豆腐・油揚・こんにゃく・ひじき・かぼちゃなどが賄い材料として平や皿で出される。 ・ 最高のごちそうは、小豆とかぼちゃを味噌で煮たモンゾク（モズク）という料理。これに餅米をまぜ、砂糖で味付けをしたものをイトコ煮と呼ぶ。
冬峰	入行～結願の日を含めた 100 日間	・ 本来は朝昼の二食だったが、現在は三食になる。 ・ 三食とも一汁三菜だが夕食時には筵酒【おいざけ】が饗される。 ・ 冬の修行中には 7 回の大盤振る舞いが行われるが、大筵酒は招待客・料理の数も多く、順序や作法も厳格である。 ・ 大筵酒では、お客は挨拶と祝辞の交換をしたのち、高坏の上に茹で栗・干柿・蒸したトコロ・いった銀杏などの果実・打ち菓子を供し、薄茶をふるまう。その後三々九度の盃を交わし、一の膳・二の膳・三の膳がでて、中酒【ちゅうしゅ】がふるまわれ、煎茶が運ばれて前段が終わる。 ・ 中段では、儀式めいたことをしたのちに、肴三種を載せた折敷をくばられ酒となる。 ・ 後段では、餡を塗った餅 5 個を丸盆に載せ、なます大根を添え、濃茶をいただく。 ・ この時の賄いは四汁十八菜に香の物と飯と餅で、全て精進料理となっている。 ・ 修行が終わった日の膳にはタイと鮭の切り身がつけられていた。

また羽黒修験に関する宿坊においては、豆腐と月山筍が材料として主に用いられ、つと豆腐⁶²、湊揚げ⁶³、ごま豆腐が食べられていたとされる⁶⁴。そのほかに特徴的な点としては山の幸がふんだんに利用されていることであり、月山筍の他に松茸、舞茸、木耳（きくらげ）、わかえ（平茸）などのキノコ類や栗、くるみ、かやの実など木の実類も多く利用されていた。

これらの様子を概観すると、修験者の食生活は常民の生活とかけ離れた内容ではないことが分かる。常民の食生活も、山菜や野草、ヤマノイモなどを食べ、ハレの日に米を食べていたというものであったため、修験者が食べている食材と大きく異なっておらず、両社の間で食物交換を行っていたものと思われる。また冬峰における修行で供される大筵酒においては多くの料理がふるまわれたほか、料理を出す順番や食べる作法に関して厳格であったとされる。これが、現在の遊佐町にも引き継がれている作法を伴った正月料理の提供にもつながっているものと思われる。

では、修験者の流れをくむ現在の遊佐町の寺院においては、どのような食生活が引き継がれているかということ、あくまでお盆のような行事が行われる際であっても、通常の仏教に基づいた食事の準備

⁶² 藁苞（わらづと）に豆腐を入れ、水分がなくなりまで縄で絞り、煮汁で煮込んで作る豆腐を指す。

⁶³ 水切りした豆腐をすり鉢ですり、そこにおろした山芋、塩を入れたものを、揚げた料理を指す。

⁶⁴ 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

や通常の近所づきあいがなされるだけで、修験者が行っていたような作法等は引き継がれていないとされる。

Ｃさん：その食生活の流れのものは、多分現在でもそれに近いものはあるかと思いますが、世代交代をして、時代的な流れの中で習わしというか、習慣がなくなってきている関係で、若い方々は神棚も仏壇もない家庭に住んでいれば、そういうこともだんだんなくなってくるというね。そんなふうなこともあって、現在進行形でなっているというのが、この地域の食生活、食文化の中の特色的なものもあるのかなと。

（中略）

Ｃさん：そんなふうなものの食文化の中で踏襲できるものはしているお宅もあれば、全く出来合いのものを買ってきて終わりという所も。お寺でもそうですよ。うちは吊るし飾りはしていませんけれども、組内のお寺に行くと吊るし飾りをやって。実は組内のお寺さんの奥さんの初盆だったので、お参りに行ったらば四方向全部吊るし飾りをやって。「いつも買ってきてんの」と聞くと、「毎年そうだ」と言っていましたけども。「お前のとこしてないのか」というから、「うちはこういう吊るしもの何もしない」といって。

これは、法事の時も同じ状況であり、昔は女性が法事の際の料理を手作りしていたものの、現在では簡略化され、業者による仕出し弁当の提供などに変化しているとされる。このような変化の状況は40年前までは残っていたとされる。

Ｃさん：40年前は、まだ若干皆さん方が知りたいようなことは残っていたんです。残っていました。お葬式関係とか法事なんかの時もほとんど手作りの料理をお供えしてね。今の様な仕出しではなく、しかも葬儀をするのは自宅で行うのを中心としています。そういった食文化を含めた文化形態が崩れた、失ってきた原因というのはセレモニーさんの葬祭場が一般的に普及したというのが。

（中略）

Ｃさん：昔はご近所の方が隣親戚で何かあると、その家では煮炊きをしないで、いろんなものを持ち寄ってきたという時代がずっと続いていたのですが、それがだんだんなくなっています。

Ｃさん：仏さんのお膳ね、御霊供膳（おりくぜん）というんですけれども、「和尚さん、御霊供膳何あげればいいの」と、「先ずご飯とみそ汁、漬物かサラダか、あと煮物か豆腐か、何かそんなもんでいいんじゃないの」というと「ああ、そうかい」って。ばあさんが今までやっていたけれども、やっていた婆さんの法事だからわからないって。何かあれば業者に頼んでね。

このように、近代化が進む中でこれまで行われていた住民が積極的に参画するような法事が衰退し、寺院だけではなく、居住者の世帯の中でもどのように法事を行うのか、どのような食事を準備するの

かという作法について伝達されていない様子がうかがえる。例えば、アンケートにおいて比較的寺院と関連する料理としては「白和え」と「あんかけごま豆腐」があげられるも、遊佐町居住者においてそれぞれ 41.2%、29.9%と、実際に調理をしている人は半数を下回る。この結果は 60 代以上の住民が 70% 以上を占める中での回答であるため、より若い世代においてはより低い値＝実際に作っている人の割合は大きく低くなることが想定される。

一方、神社においては「直会【なおりい】」と呼ばれる共食儀礼が残っている。秋野（2010）によると、祭りの直会は神事の一環であり、カミや人々との共同一体感を得るものと捉えられており、人を含め様々なものとのコミュニケーションの機会であることが分かる。

2000 年代における吹浦大物忌神社における宵祭りおよび例大祭では、儀礼に則り供物が捧げられている。秋野（2010）によると宵祭りの拝殿では①お米、②酒（2 瓶）、③塩、④海魚（鯛）、⑤海藻（昆布）、⑥野菜（人参、ピーマン）、⑦果物（バナナ、メロン）の供物が捧げられ、例大祭では本殿に①塩・水、②果物（バナナ）、③野菜（玉ねぎ・人参・アスパラガス）、④海藻（アオサ海苔）、⑤川魚（ニジマス）、⑥海魚（鯛）、⑦卵、⑧鏡餅、⑨酒、⑩米・稲穂が捧げられたとされる。さらに例大祭では齋館で①塩・水、②果物（バナナ・パイナップル・トマト）、③野菜（かぶ・ピーマン）、④海藻（アオサ海苔）、⑤魚類（スルメ）、⑥酒、⑦米が捧げられていた。神様への食品が捧げられたのち直会が始まり、祭り参加地区の主婦たちが齋館で調理したお吸い物、神前に捧げられた酒、外部に委託した折り詰め料理が食べられていた。この記述からも、2000 年代にはすべての料理を地区の人々が担うのではなく、外部の仕出し弁当に委託する簡略化された直会が行われていたことが分かる。また日本におけるハレとケの観点から見ても、仕出し弁当という特別な弁当が食べられているものの、ハレの食事（特別な料理、手間暇のかかる料理）が提供されているわけではない。そのため例大祭における直会は、カミとの共同一体感を得るようなものではなくなっている（形骸化している）ものの、その場に集まった人との共同一体感を得るような場（コミュニケーションの場）と変化していることが分かる。

3-2-2. 鳥海山と海・川にまつわる食文化

最初に、遊佐で食べられていた魚介を利用した料理や文化に注目する前に、庄内浜の特徴や庄内地域一帯でどのように魚介類が流通していたかに着目する。

庄内浜を含め山形県の海岸線の長さは全国的には短い地域であるものの、多種多様な魚種に恵まれていたとされる。庄内浜全体として盛んであったのはイワシを獲るための地引網であり、庄内地域でよく食べられている「どんがら汁」に用いられるタラは延縄漁でとると、身に傷がつかず、商品価値があがるとされる。そのほか、庄内浜伝道師⁶⁵である D さんからは以下のような話が聞くことができた。

⁶⁵ 山形県が認定する、地魚の美味しさや食文化を伝えられる方を指す。その中でも庄内浜文化伝道師の知識、調理技術を高めるための指導役を「伝道師マイスター」と呼んでいる。

Dさん：だんだん寒くなってきて11月くらいになると、庄内おばこサワラなんて。まあ庄内浜でそれを加工して販売している人が9人というか、9艘しかやってないだよ。全国、豊洲というか築地の段階で全国1位というような感じになっている。で、船上活〆神経抜き、捕まえ方は延縄でずーっとこう流していて、枝針つけて。中間層さ浮かべるんだよ。で、それより下さ落とすと、おんなじ仕掛けでタイが釣れるんだよ。

(中略)

Dさん：山形県はタイが漁獲量の6割くらい占めるんだ。マダイが結構多いんだよ。毎年毎年増え続けてるんだよ。で、そのサワラなんだけど、(中略)、漁師さんの手元で大体1日置いて、次の日に流通させるわけだけでも、競りさかかかる段階で2日くらいで、食べて一番おいしいっていうのは4日とか5日なんだ。低温熟成させるんですよ。2℃の冷蔵庫に詰めてて、とっても繊細な魚だもんだから、魚の下処理なんかもきれいにやらないとだめだし。その賞味期限というのが大体1週間くらい。2週間たったころでもアミノ酸数値はまだトップ状態なんだよ。普通の青魚だと、取ってから7時間・8時間くらいでワッとアミノ酸数値がダースと下がって腐っていただけなんだけども、それを長期熟成させると全身が油まわっておいしくなる。

庄内地域でブランド化している「おばこサワラ」は、低温熟成などの手法によって、よりおいしい形で流通させていることがわかる。しかし、サワラを獲ることのできる船が9艘しかなく、流通が限られている様子がうかがえる。これは遊佐町においても当てはまり、新規漁業従事者が増えていかない問題とも直結する。(詳細は4-2.「保存・継承に向けての現状と課題」で詳述する。)

サワラに限らず、数多くの魚種が水揚げされるが、庄内ではその流通に女性たちがかわっていたとされる。佐藤一子(2015)によると、庄内地域独自の多様性を持つ魚食文化の伝統を伝えてきたのは「浜のアバ」と呼ばれる行商の女性たちであったとされる。この「アバ」とは、庄内地域で「母親」を表す呼称だったとされ、魚をリヤカーに積んで、檀家を回って売り歩く行商の女性、または漁村地域の主婦を指す言葉であったとされる。彼女たちは、朝水揚げされた魚を背負子で運び、時には10キロ以上離れた檀家へ歩いて出向き、魚を売りさばく流通の要であり、魚食文化を継承する担い手であったとされる。このアバは2010年代まで存在していたとされる。

Eさん：昔はの、港からばっちゃん方とかが売り歩いたり。ばっちゃん方だって。

Fさん：それこそ遊佐の山の方さな。

Aさん：背負子さんっていたからの。背負子さんという言葉がの。

Q：電車が来る前の話ですか？

Aさん：そうそう。あと、背負子さんもあって、市場もあって。朝市の市場も向こうの方から魚背負ってきて、遊佐の駅前さ魚の朝市あったもんだよ。我々、車でどんどんいかれる時代だばいいんだけど、近所の人やっぱり食べたって、あれがあるわけだよ。

Bさん：背負子持ってきて駅でやってた。最近だね、なくなったの。

Q：結構最近までやっていたんですか？

Bさん：最近まであったよ。コロナの前までは。

Bさん：漁村から魚を行李とかに入れて、おっきい風呂敷で背負って、で、この電車に乗って。で、駅の広場で売ってたんですよ。ほとんどこう、買い物に行って。だから新鮮なものがいっぱい食べられた。今はまるでなくなった。うちではその秋田の、ここ県境だから、県越えしたすぐのこの上浜っていうのね。そこからアオサ海苔とか、これから正月のお雑煮に入れる黒海苔、岩海苔っていうの？それを届けてもらって。

上記のように、遊佐町においても「背負子さん」が遊佐駅前まで来て、住民に対して魚を販売していた様子がうかがえる。単に遊佐駅前で販売するだけではなく、山の方にも販売に行っていたことから、その流通範囲はかなり広範であることがうかがえる。また単に魚を販売するわけではなく、食文化継承の観点からも、浜の食文化を伝承していた様子もある。

Q：その人たちが、「この魚だったら、こう料理すればうめえよ」みたいなことも伝えて？

Eさん：うん。そういうの教えて歩いてた。

Fさん：「どうやって食べればいい？」とかの。

吹浦や女鹿で取れた魚を販売するだけではなく、漁業に近い人たちだからこそ知っている料理の仕方なども魚の販売を通して伝承していた。このような文化も近年はみられなくなり、家庭外の食文化の伝達機会が失われつつある。

では、遊佐町の過去の様子から、どのような食文化がはぐくまれていたのかを確認していく。

漁協の婦人部に所属するEさんとFさん、Gさんは、子どものころによく食べていた食材として、サメ、鮭の味噌粕漬、ブリコをあげている。

Eさん：サメの頭からの。目なんかもヌタにしたり。肝もみんな混ぜて作って食べたりとか。そういう料理結構あったきがしたけども。

Fさん：囲炉裏で焼いて、網に入れて、醤油で漬けておいたり。そうやって保存して食べていた。

Eさん：昔は保存。冷蔵庫なんかねえはんで、長期保存するためにやっぱり。色んな食べ方があったな。

Eさん：鮭なんかは、やっぱり昔は味噌粕したり、塩振ったりすんだども。やっぱり保存するあれがなかったわけ。干したりの、して食べたんでの。貴重品だった昔は。結婚式なんかで、こういう大きいのついたりすると、家中みんなで分けて食べたの。

Fさん：大きいのがつくと。

Fさん：小さいときは何だって焼いての、みんなの。食べさせられたんだどの。アジだとかの。タイの出たときの。

Eさん：今だば一番あれだね。ハタハタって食べらんなく。

Gさん：ブリコの。味付けしたやつ。おやつ代わりにぼりぼり。

Eさん：ブリコなんかも全然食べらんねえ。ハタハタの子どもみたいなの、昔はみんな店屋さんでも味付けしたりしての。よく食べてたけど。ゴリゴリ噛んで。殻だすの。

Fさん：その汁を食べるんだけど。

Eさん：すごい美味しかった、ブリコ。ブリコって今は資源保護のためにとっては悪くなったけど。

特に、サメや鮭の味噌粕漬は保存食として塩漬けにすることが多かった様子がうかがえる。サメについては里や平野部においてはあまり食べないとされ、主な消費が海辺居住者に限られていた様子がうかがえる。ただし、サメの油を食用油として使っていたともされる。鮭の味噌粕漬については、上記の通り結婚式でもふるまわれるほか、昔はお歳暮代わりとして親戚に送るのが通例だとされていたものの、2000年代には行わなくなってしまったと話されている。このことから鮭の味噌粕漬については、比較のおめでたいことや喜ばしいものとして流通していたことがうかがえる。

冬の日本海は荒れるため、12月や1月は、漁に行けるのが月に1回程度だったとされている。そのような漁に行くことができず食料がない時期には、これまでに作っておいた保存食を食べていたとされる。時期的な魚が獲りにくい状況はあるものの、戦後期の食糧難の時代などにおいては漁協があるために、比較的食糧を手に入れられたようである。そのほかにも、コアミを塩漬けにし、上澄みを「しよっつる」のようにしてお味噌汁や漬物などといっしょに食べることもあった。里・平野部においてもコアミの塩辛は酒の肴として食べられていたとされる。

しかし、あまり海の食べ物と川の食べ物について交わりがなかったとされる。以下はHさんの語りである。

Hさん：私はどっちかというと海なので、海がみえないところだけでもちょっと行けば海なので。海藻なんかはよく遊びで採りに行ったよの。魚釣りはしたことねんども、海藻だば採れた。子どもの頃なにしてたんだろうね。あまりご馳走たべられねんで、菜っ葉汁しか食べられね。鮎だって食べたことないしの。

昔は各家庭の食事が生まれ育った地理的な位置によって大きく制限されることが多いものの、海の食べ物が里や平野部で食べられているなど、主要な海産物と野菜などの交換があったことがうかがえる。もちろん、よく食べられている鮭などは食べる機会があったと思われるが、Hさんの語りのように鮎といった川魚を食べたことがないと語るように、遊佐町内においても川の魚を食べる集落とあまり食べない集落が分断されているように思われる。恐らく川魚だけでなく、海の魚介についても同様に地域間での摂食に関する差があったと考えられる。

一方、川で昔よく獲られ、食べられていたものについてはHさん、Iさん、Jさんが話している。

I さん：月光川が近かったから、鮭はあまり来なかったけれども、カジカ、ヤマメ、イワナっていうのは、子どもたちが遊びで取りに行って、それで佃煮作ったりとかは良くしていた。

J さん：鮎の佃煮も食べていたな。鮎もめてきたのを焼いて、焼いたものを佃煮にしての。干すのも干すので、串さ刺して、ずっと干しておいて。それを出汁にしてうどんとか、正月の餅も出汁が鮎だったよの。

J さん：川が基盤整備できれいになって、私みたいに石ごろごろあるところがなくなってしまった。隠れる場所がなくて、魚もいなくなったよの。昔はどじょうだったりの、なまずだったりの、結構いての。

H さん：カニもとったよの。

I さん：川ガニはいまでもの。夜、ホテル見に行きながら川に籠を沈めておいて、朝起きてそれを上げに行って「あっ、カニが入ってる」って家に持ってきて。うちの母親がカニ汁作ってくれていた。それでおいしいもの食べれたと。

J さん：カニつぶすためのカニたたきっていうのも。あとどじょう汁の。よく佃煮に。

遊佐町では、鮭が遡上する川として主に牛渡川があげられるが、月光川水系は古くから鮭が遡上する川として、江戸時代から牛渡川、滝淵川を鮭の種川に定めていた⁶⁶。牛渡川、滝淵川以外にも鮭が遡上するが、鮭以外にも鮎やカジカ、ヤマメ、イワナ、川ガニ（モズクガニ）などが獲れていたとされる。もちろん、そのような川魚等を市場に卸したりする人もいたかと思われるが、H・I・J さんが子どものころ（1960 年代ごろ）では、子どもが遊びとして獲る魚介であったことがわかる。しかし、1970 年代後半の月光川基盤整備により、遊びとしての魚とりが失われていった様子がわかる。また川魚等の食べ方についても佃煮や乾燥による長期間食べられるような加工がなされていた。

また、カニについては、上述のようにカニ汁に使われるほか、ハレの日においても重要な食材として使われていたことがわかる。以下は E さん・F さんの語りである。

⁶⁶ 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/>)

Q：この祭りでこれは必ずこの時に作るっての、他になんかあったりします？それこそ吹浦の大物忌神社のお祭りのときとかは。

Eさん：祭りはやっぱり、このアラメのやつ作ってた。

Fさん：あとマスのあんかけの。やっぱり春のものだよの。川ガニ揚がったら茹でて必ず寒天とこう並べたよの。

Q：卵寒天ですか？普通の寒天ですか？

Eさん：色付けたの。緑色とか。

Fさん：そういうのとカニをつけたよの。

Eさん：モズクガニよの。この頃一番取れたのかの。祭り頃に。

Fさん：だからみんなやっぱり使ってたもんの。今は取る人もいなくなったの。

Eさん：欲しい人一杯いんども、とる人いねぇもの。とる人も高齢化してしまっ。ほんと、吹浦の辺でもんだよの。

Fさん：前はこの辺の川ですずっと取ってたの。

吹浦の大物忌神社の例大祭においては、色を付けた寒天と一緒に茹でた川ガニと一緒にごつつおに出すことが当たり前であったとされ、ハレの日である例大祭とともに春の訪れを告げるような魚介であったことがわかる。しかし、川ガニを獲る方の高齢化に伴い、獲る人自体も少なくなっており、現在では需要はあるものの供給ができない状況になっている。そのほか、アラメの煮物や鱻のあんかけについても語られているが、アンケートでは遊佐町居住者において「アラメと筍の煮物」16.5%、「鱻のあんかけ」10.3%であるほか、魚介を利用した料理については、多くが半数以下の調理状況となっている（「ニラ鱻（ます）」38.1%、「クジラ汁」23.7%、「氷頭なます」6.2%）ことから、海の幸を用いた郷土料理の伝承については厳しい状況になっていることが想定される（ただし、アンケート回答者が海沿いだけではなく内陸部に居住する方が多いというバイアスは考慮すべきである。）。

子どものころには、そのほか「ぞんご」と呼ばれる雑魚を持ち帰り、各家庭で刺身やお汁にしたり、市場に出回ることが少ないカナガシラを食べていたり、どじょうを佃煮にしていたなど豊かな食事の様子がうかがえるものの、スーパーマーケットの進出やコンビニエンスストアの出店などにより、全国どこでも都市部と同じような食生活ができるようになってきたとされる。また、スーパーで魚介が切り身として販売されることが多くなり、昔のように1匹丸ごと買うような人も少なくなったために、食べ方自体も大きく変化したとされる。この変化を受けて海や川での食べ物においても、食べられなくなってきたものや料理が出てくることになる。特に海においては、様々な要因により食べたり、捕獲したりすること自体ができなくなった魚介も存在する。

Gさん：今は（ブリコを）取って悪いからの。卵も全部取って悪いことになったからの。

Eさん：今でも岸壁でも下さあんだども、とって悪いで拾わねけども。

Fさん：返さねばねんだの。

Q：今の話聞くと、結構法律的な部分で、昔食べていた物が食べれなくなったみたいなのが。

Fさん：やっぱりコアミもそのとおりだよな。

Eさん：コアミなんかはの、虫（寄生虫）入っているとかっていうのは衛生の。取って悪く。

Fさん：生食できねなくなったの。

Eさん：牡蠣ここでとれた、吹浦で取れた牡蠣 100 箱もあっこさ入れた記憶があるが。ここさ入れに来たことはある。ほんとあの頃一番だったかも、吹浦の牡蠣も取れた。

Fさん：100 箱もの。ここさ来て卸して。ここで入札しての。それをみんな冷蔵庫さ入れなばなんねの、仕事終わってからな。入札で買ったの。

Eさん：うん、あの頃はほんと、すごい牡蠣あったっけの。今は数少なくなってしまっ、取り合いみたいになってるけども。

Gさん：1 日 5 箱までしか取られねから。

Eさん：そうなったもんだしの。制限があるもんだの。

Eさん：1 日何箱しか取れなくなって。

Q：そういう制限があるんですね。

Eさん：ずっと昔は 100 箱もよくとったんだの。酒田さいかね時だよの。

Fさん：飛島がテトラポットになっての、ギバサ取んなくなった。前はすごい一杯来たのよ。処理できねくて、職員さまで買ってくれて。

Eさん：この辺で拾ったことあるよ。西浜で。冬場のすごい荒れたとき。浜さここさ拾いに行っ、昔はそったにうるさくねがった。今だばの、この辺のもの拾っても悪いし。

Gさん：拾っても悪いし、捨てても悪いし。

上記のように多くの規則的な面での採取規制がなされていることがわかる。ブリコについては「山形県漁業調整規則」において、「何人も、はたはたの生んだ卵を採捕してはならない」と明記されている⁶⁷。またコアミについては、2008 年ごろに地元の人以外がコアミを生食した際に、食中毒にかかったことが発端となり、保健所からの通達により生食禁止となったとされる。また海藻についても「テングサ・エゴ・ワカメ・海苔・アラメ・アオサ・モズク・イギス・ホンダワラ・シガナ・ウミソウメン」に対して漁業権が設定されており、この権利を有していない人は、採取ができないとされる⁶⁸。牡蠣には 1 日 5 箱までの採取制限も課されている。こういった資源保護を含めた外的・内的要因のほか、全

⁶⁷ 山形県，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>）

⁶⁸ 同上

世界的な自然環境の変化による影響もあると思われ、2022年にはハタハタの水揚げが少ないという話を様々なインタビュー対象者から聞くほど、海の状況も変化している。

昭和時代中ごろからの魚介類に関する変化もあるものの、現在においても変わらずに残されている川・海に関する食文化のなかで、遊佐町の魚介類で外せない魚として、鮭とハタハタがあげられる。鮭については様々な方が印象のある料理とともに語られている。

Gさん：鮭の皮だか、魚の皮とかをなますみたいに。氷頭なますっていうんだっけかな。

Eさん：あれ、鮭なんか。“ヨウ”だ。それこそ“ヨウ”だ。氷頭なますって。鮭の頭使ってなますって。

Fさん：鮭が揚がるころはの。

Eさん：酢の物。それが昔からの。

Dさん：三面川だと鮭とばとかやるでしょ。あれもの、升川の採卵場でやって三面川さやってるんだよ。酒粕だと、三平汁とかって、鮭のアラを使って大根とニンジンとキノコ入れて、長ネギ入れてとかって。そういう感じの味噌汁みたいな汁作ったりだとか。ちょっとおかず代わりになったり、そういうのは結構あるけどな。

Bさん：なつかしい、鮭の味噌粕漬けは。ほんとに昔みんな鮭を切り身にして、一回塩で漬けて、それを洗ってさらに1枚ずつ並べて。で、そこに味噌と酒粕、練粕を練りこんで、砂糖、あと調味料は入れないと思う。Aさんたちは詳しく知っているんじゃないかな。

鮭に関しては、遊佐町において箕輪地域や枳川地域、高瀬川地域などにおいて鮭の孵化場が立地しており、山形県の鮭資源の増殖に力を入れている。インタビューでは、山形県で孵化させた80%以上の鮭が遊佐町に回帰するといわれている。特に秋から冬の時期にかけては鮭を干した「しょんびき」の様子が孵化場で見られることが風物詩となっている（写真5）。このような鮭の卵の孵化にも鳥海山を源とする牛渡川の透明度の高いきれいな水が利用されている。



【写真5：遡上してきた鮭を干している様子】

氷頭なますや三平汁など日常生活において食される料理のほか、戦後の遊佐町における漁業の歴史の節でも記載したように、ごつつおとして鮭の味噌粕漬にして食されていたり、結婚式でふるまわれたりするなど、焼いて食べるほかに、手間をかけた調理をすることで鮭の価値を上げてふるまわれていたことがわかる。

ハタハタに関しても、インタビューした全員が言及するほど、なじみ深い食べ物であると語っている。

Aさん：ベンケイっていうのは、木の串をひゅーひゅーって刺される、ベンケイが農家ではなんていうか能力のある農家は皆そういうベンケイを持っていたの。そして、ハタハタを夜通し焼いて、焼いたらベンケイにさして、乾かして、時分のいい時にハタハタをこいで、かめにいれて、醤油と砂糖を少し入れて貯蔵したの。あとは米ぬか。糠に酢を混ぜて。そうやってしょっぱいハタハタを冬に大根としょつつるって食べたの。それが農家の暮らし。

Bさん：冬の始まりにハタハタって獲れるんだけど、ハタハタの場合は車で象潟まで買いに行ってたね。夜中でも。「ハタハタが揚がったぞ」という連絡が何かで入ると、すぐ車で買いに行き、それこそ10箱とか。みんな買ってきて、夜中でも食べていたもの。

Q：ハタハタは結構重要な食べ物だったんですか、当時は。

Bさん：あの頃はね、すごい粘りがあって、みそ汁にして。あとは焼いて田楽味噌をつけて、それが主流だったんですね。今のこの時代、あの粘りは人気でないですね。

Q：ハタハタが上げれば、集落の皆さんが買いに行くようなものだったんですね。

Bさん：うん。あとは頼んで買いに行ってもらったりとか。ほんと駅に電車で来てたのかもね。背負子持ってきて駅でやってた。

Dさん：昔から浜の屋、吹浦あたりでよ食べてる魚なんて言ったってや、秋の鮭くらいだよな、食べ物。

Bさん：ああ、あとハタハタ。

Dさん：ハタハタだよ。

Bさん：ハタハタは食べるけど、あんまり、どうなんだろう。でも向こうの吹浦方面、漁港の方。あっちの方行けばそれなりにみんな、自分のところでとってきたものを料理して食べてるって。

Eさん：これからハタハタが来たり。ハタハタもの、いろんな食べ方あるし。田楽したり、湯揚げにしたり、みそ汁したり。何してもおいしいよ、ハタハタは。

Q：いま干クジラが一番おいしかったって I さんおっしゃってたかと思うんですけども、H さんや J さんが小さいころ食べていて「これはおいしかった」と思うものってありますか？

J さん：ハタハタ。この辺ってうちの方が飛島の農家なんですよ。飛島の人方だと田がないもんだからって、塩辛とか干物とかを持ってきての、結局物々交換。そのころってそういうのがあって、ハタハタもぬか漬け。

H さん：冬のころはハタハタだよの。

J さん：冬の保存食としてとっておいて、あとで食べるっていう。

Q：この魚が来たら夏が来たなとか、春が来たなと思う魚って、それぞれの季節でいます？

K さん：まあだって、冬はやっぱりタラとか、今の時期でハタハタとかタラとか。今度はアンコウとかいっぱい出てきますよね。

上記の通り、ハタハタはインタビューをした方々が鮭の季節と同時に食するような魚となっている。また食べ方についても、焼いて乾燥させたり、醤油漬け・ぬか漬けにしたり、田楽にしたりなど様々な方法で調理されていることがわかるほど、一般的な魚となっている。アンケートにおいても遊佐町居住者において「ハタハタ田楽」は 76.3%、「はたはた湯あげ」は 64.9%の方が今でも調理する料理であるとされ、非常に一般的な様子がわかる。ハタハタは杉山秀樹（2010）によると、鮭と同じく産卵期には生まれた産卵場に戻ってくる魚であるとされ、その際には河川のにおいが利用されているとされる。そのため、ハタハタという資源を守っていくためには、もともとの産卵場や河川、湧水を保全することが重要であり、鳥海山を守ること自体が、鳥海山の海の自然全体を守ることにつながっているとされる。また特にハタハタが食べられる機会として想起されるのは、12月に行われる「大黒様」の時であり、その様子については後述する。

このような遊佐町の魚介の中でも、特にテレビで取り上げられ有名になった遊佐の牡蠣を中心に鳥海山とのつながりを語る方もいる。

A さん：吹浦の、西浜海岸の場所から湧水がでて、それがカキの生育に、12番目の海岸の水、すごいんだよ。

Q：本当に水に生かされてる…。

A さん：鳥海山の水のおかげで、先ず牡蠣が揚がっていったし、鳥海山とこっちの山の関係と、鳥海山の海の恵みとそれを離してもダメだし。

Q：鳥海山の恵みというのは感じることはあるんですか？これまでの活動とか、普段の食生活とか。

Eさん：よく言われるのは牡蠣だよの。

Fさん：牡蠣の伏流水のあれとかの。

Eさん：それで育ってるみたいで、おいしいっての。一番は牡蠣だ。

Gさん：水はおいしいと思う。

Eさん：ここは山あるおかげで、台風でもなんでもそんなに大きなものにならないし、水害もそんなにねえし。やっぱり山のおかげだ。

Fさん：山のおかげだの。

Eさん：鳥海山のおかげがすごい（笑）。

Q：鳥海山のおかげって意味で、今災害がないとおっしゃってましたけど、ほかにはどんな？

Eさん：まあ牡蠣なんかはおいしく育つし、磯もののもの。

Fさん：水もうまいし。

遊佐町で獲れる牡蠣は夏が旬であり、杉山（2010）によると、鳥海山麓の岩牡蠣漁場に湧き出ている淡水が、岩牡蠣の成熟を抑制し、産卵期を遅らせているため、このことがこの地域の岩牡蠣を美味しくさせている可能性があるとする。この水は山からの様々な栄養素も運ぶため、牡蠣以外の磯ものもおいしく食べられるとされ、特に牡蠣は遊佐町が面する海域の水質環境や飼料環境がすべて反映している産物となる。まさに鳥海山の水の良さ＝牡蠣のおいしさなのである。そのほか、鳥海山が比較的海側に立地しているため、台風被害や水害なども甚大な被害にはならないといった産業としての利点も語られているほど、身近な存在となっている。

ここまで海・川にまつわる食文化を見てきたが、漁業関係者や海に近い地域で暮らしている方と里・平野部で暮らしている方とでは、魚介の摂取に多少の溝がみられる。ただし、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ことがわかる。ただし、近年は新型コロナウイルス感染症流行のほか、漁獲量の減少、スーパーなどでの魚介提供の場の変化などにより、近年は失われてしまったとされる。また昭和70年代ごろまでは、様々な海や川の魚介が食べられており、塩蔵や乾燥（干物）にしたりしながら、厳しい冬場の貴重な栄養源として重宝されていたものの、近年の食品衛生上の理由や海洋・河川資源保護の理由から採取や飲食が規制されたりしており、昔のままの食べ方ができなくなっている魚介もある。昔の食文化とは大きく変化しつつあるものの、鮭とハタハタに関しては、比較的昔ながらの食べ方が引き継がれている。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。また海・川と鳥海山のつながりとして、海では鳥海山の伏流水を使ったおいしい牡蠣や磯ものの育成、川においては、箕輪・枅川・高瀬川などといった地域での、鳥海山のきれいな水を利用した鮭の孵化場経営など、鳥海山の存在は遊佐町の水産業に深くかかわっている。

3-2-3. 鳥海山と里・庄内平野にまつわる食文化

前章で生活クラブを含めた遊佐町の農業の変遷に関して述べたため、遊佐町の農業全体については省略するが、遊佐町の経済を支える実際の農家においては、どのような食生活が営まれてきたのだろうか。まずは終戦直後の食事の様子について着目する。

Aさん：お菓子も全然ないもんだから、砂糖も後からアメリカで物資を流すようになってから徐々にこちらにも砂糖が入ってきて、ざらめっていうのもあるもんだけ、粉を溶かしてそのあとこう割り箸で砂糖絡めて舐めて、それがお菓子の代わり。あとはもちろんジャガイモ、ずいきもなんかはガスがあるわけでないから全部焚火、いろりだから、そこに灰がでるわけだよ、そこに我々はジャガイモ、ずいきもとかを入れて。……さつまいもとかはなかったな。それを灰汁の中に埋めて、学校から帰ってきて、食べたもんだけ。それが無い時は、竹の葉っぱ。孟宗竹の皮を味噌を入れる味噌小屋に行って、そこに梅干しをいれてしゃぶしゃぶする。

Aさん：やっぱり、とにかく食べ物も、保存のきく食べ物、しょっぱい食べ物、それしか頭になかったんだよ。だから、漁協だったり農協だったりする施設が立ち上がるまでは悲惨だったんだよ。我々、魚箱一つ数の子食べる日だったというのは現実の話だし、そういうふうに偏った流通しかできなかった時代から始まっているんだっけ。まずそれ以上もあったんだけんの。こんな私、しそ巻き巻きましようと思って、これも昔の一家の話だよ。

Aさん：やっぱり物がなかった。なんでっていうと、米を作っても今みたいに米が…簡単に言うと半作、半分くらいしか上がらない状態で。もちろん、そのできた米は政府に売らなきゃいけない。その中で残された家族は何食べるとなると、精米した米の2番目に出た青い米が混ざっている、今でいえば鶏の餌になんども。そういうのを粉にして、お団子にしたりとか、そういうものを食べてきたんですよ。

戦後直後のお話については、Aさんしか語っておらず、当時の庄内地域を知る貴重なものとなっている。読み解いていくと、第1に食料が滞っている状態であり、現在に続く郷土料理を作れるような状況ではなかったことがわかる。イモ類をふかしたのものや、現在の「規格外」に該当するような、調理も単純なものが食べられていた。これは遊佐町だけではなく、庄内地域全般で行われていたことで、冬から春にかけては二番米飯を食べ、夏と秋には大麦を2割程度混ぜて炊いた麦飯が庄内地方でも食べられていたとされる⁶⁹。また米についても腹持ちがいいように米を粉にし団子にして食べるなど、江戸時代の飢饉対策のような、主食の不足を補う工夫がなされていた。第2に食べ物がいないために保存という点に焦点が当てられていた。特に乾燥ではなく塩蔵による保存に重点が置かれており、長期間保存ができるようにするとともに、大量の塩分を含んだものをおかずに食事がなされていることがわかる。一方で砂糖も食料の保存に一役買っていた。Aさんは棒鱈やごぼう炒りについて、甘く作ること

⁶⁹ 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

で、保存期間を長くするよう工夫したと語る。

A さん：今現在、例えば棒鱈だったりごぼう炒りだったり、よくこの料理を見ると、全く醤油と砂糖しか使われてないですよ。調味料が単純なんですよ。して、何が欠点かというと非常に甘いんですよ。甘さがあるんです。なんでだかっていうと、その時代は冷蔵庫がないし、ある程度長期保存したいという、そういう思いの中で「このくらいの甘さだったら、3 日くらい持ったけよ」と。その親戚、あるいはそういう地域の中のコミュニケーションの話題が薄れることなく、いろんな料理に展開していったのかなと。

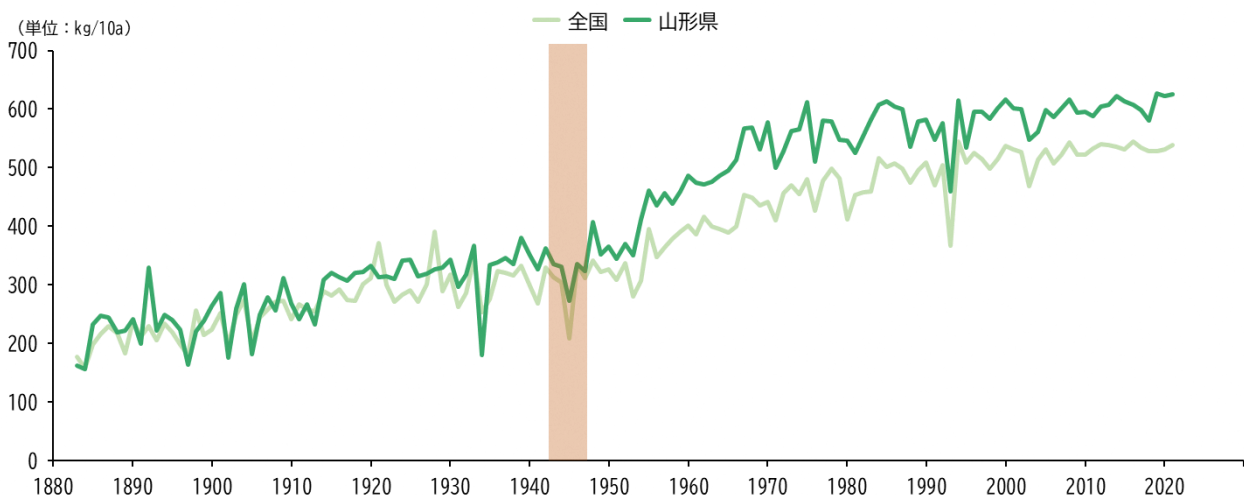
この話は、A さんだけではなく D さんから語られており、甘い味付けに工夫していたことが、当時を生きた方々の「うまいもの」となっていたことも下記の語りからわかる。

D さん：とにかく、昔のものは甘めえ。めちゃくちゃ甘い。

Q：甘いんですか？

D さん：甘い＝うまいものなんだ。砂糖がねえから、甘いもの＝うまいものになってしまう。だから卵焼きなんか言っても、今からだとちょっと考えられないくらいの甘さ。卵焼き、出汁巻きなんだけど、普通出汁巻きだったら出汁だけ。でもこちら辺は卵焼きになってしまう。出汁巻き卵焼きになってしまう。めっちゃくちゃ甘い。

非常に塩辛く味付けしたり、反対に甘く味付けしなければならないほど、食料に困窮していたことは、間接的に資料からも読み取れる。図 26 は全国と山形県の水稲 10a あたりの収量を示したものであるが、終戦前後（1944～1946）を見ると、一時的に収量が減少していることがわかる。現在は終戦頃の 2 倍ほどの収量となっているが、政府への販売や食料の配給が行われていた時代においては、非常に食べるものがなかったことがうかがえる。



出典：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

【図 26：水稲 10a 当たり収量の推移】

続いて、終戦直後を経て、ある程度落ち着きを取り戻した段階の、里・平野部に住む方の子どものころに食べていたものから注目する。

B さん：おかずは全部畑で採れたもの。お肉、お魚くらいは買いに行くけど。今でも友達が農家をやっていて、自分の家で採れたものだけで食べるという主義。

Q：普段の小さい時に食べていたものは何があったんですか？

I さん：野菜。野菜の煮ものとか…

H さん：肉は食べられなかったの。

I さん：干クジラの煮たのが。干クジラとジャガイモの煮つけっていうのがすごくおいしかったって。こっち来てから、ちょっと2・3人に聞いてみたんだけど、みんな干クジラとジャガイモの煮たのが食べたいって。昔はふかして入れてた。

Q：そういう稲刈りとかお手伝いしているときって、お昼休みとか終わった後にご馳走しますとか、多分あったりと思うんですけども、その時にどんなものを食べられてたとか覚えていますか？

J さん：あられとか…

I さん：おやつはあられ、けづりばとかの。あと漬物とか、芋。

J さん：芋、さつまいも。

I さん：サツマイモとかじゃがいもとかの。あと干し柿とかの。そこの家々で長く保存しておくものであったな。

(中略)

I さん：前作っておいたあられとか、油であげたり、さまさまの。そういうのが出てくる。

H さん：冬は特に塩もの、夏場に用意して。

I さん：塩蔵したもの。

H さん：ふきだとかわらびだとかどっさり採って、塩漬けして冬に食べる。

お米はもちろんのこと、自家栽培した野菜やイモ類がよく食べられていたことがわかる。特にイモ類については、焚火に入れて焼いたりふかしたりしながら、おやつとして食べたり、おかずとして食べられていた様子がわかる。また A さんが子どもの頃である 1950 年代には、遊佐町においても砂糖が配給されたりするなど、お米があることを前提に、様々な食べ物があったように推測される。ただし、A さんの話は各家庭において自給自足で様々な野菜等を育てているという意味であり、現在のスーパーマーケットや青果市場などの市場から購入するほど食材があったということではない。現在に続く流通が整えられ始めたのは 1970 年代以降であるとされる。そのような物流の状況もあり、食べ物の多くは保存に効く塩蔵した食べ物や漬物など、塩分が多いものが多く、偏ったものしか食べられなかった様子がうかがえる。さらに、お米があったような家は、小作人を抱えるような地主の家であり、小作人たちの食事は非常に質素なものであったとされる。A さんが語るには、1 年間の小作人としての給

料は、米1俵(60kg)であったとされ、1か月あたり5kgしかお米を食べられない状況であった。当時は食事における主食の割合が高いため、本当に食べ物が無い状況だったことがうかがえる。また、魚介については比較的食べられていたものの、動物肉については普段の食生活では食べることがなかったことがわかる。

食べ物のほかに、食べる際の様子や調理に関する様子はどのようなものだったのだろうか。家族の様子や食ベるときの様子を概観する。

Aさん：私は昭和18年生まれだけれども、終戦後の境目の時は調味料は味噌しかなかったんですよ。

(中略)

Aさん：その時は味噌しかなかった。味噌を作ってた桶の中に竹状のざるがあって、そこに立てて、香酢発酵させた汁を醤油替わりにして使ったんだよ。

Q：お味噌とかは自家製でしたか。

Bさん：お味噌作っていましたよ。ドラム缶があるから、わたし学校から帰ってくると、かまどにドラム缶を乗せて、豆入れて、味噌も醤油も全部作っていましたね。あと麴も作っていましたね。「ただいま」って帰ってくると味噌の匂いが漂っていました。だからかまどっていい生活のひとつだよな、かまどは。近代的な生活にあこがれるのは一つあるけど、日本人に合った家庭環境というか、それなくして作るのが大変だったところはいっぱいあったんじゃないかな。

Bさん：昔、この辺の言葉でいうと、「ワカジエ」っていうの。若衆というのかね。「ワカジエ」が2人いて、「メナシ」っていうんですよ、女性の手伝い人が1人住み込みでいたうちだから。あの人たちは台所の方で食べていた感じだね。箱膳でないかもしれない。箱膳に座らせて食べた覚えはあるんだけど、何歳くらいまでかは、そんなに立派な食事じゃないから。ごはんだけはたんまりあるんだけど。

Q：その時はおかずは何品くらいあったんですか。

Bさん：2品くらいですかね。お肉なんてほとんどなかったからね。小学校の低学年くらいまではそういうのじゃなかったかな。お弁当もなかったしね。父親が山に「シタガリ」って言って、木がよく育つために「シタガリ」をやるんだけど、そういう時は「わっぱめし」というのを作っていたね。

Q：それはごはんだけという感じですか。

Bさん：ご飯だけに梅干しとか。そんなおかずとか入れなかったもんね。だから私が、ごはんの準備、農家朝6時前、小学校中学年から上くらいで、全部自分にご飯の準備。

Q：その中学年くらいから全部。

Bさん：全部つくって。朝ごはん作って、帰り学校からくると、買い物行って、ごはん準備して。

Bさん：あのこの前ちらっとお話ししたけど古漬けの、たくあんの古漬け。3年も4年も前のものを、だから昔の人は保存食を作って、その保存食を後から塩出しして、ちゃんと炒めにして、おいしいのよあれ。たくあんの。

Q：炒め物。へえー。

Bさん：そういうのも、やっぱり郷土食なのよ。だから無駄にしないっていう。無駄にしないね。
(中略)

Bさん：ほとんど塩漬けしたものを出して、ですね。お肉とかはあんまり。私は子どもの時は箱膳知っています？

Q：知っています。

Bさん：おしんの時代みたいに。だからそんなに豪華なお肉を焼くとか、そういうのはなかったですよ。

Q：まあ一汁三菜みたいな。

Bさん：そうそうそう。まあごちそうであれば納豆だよね。納豆も作っていたしね。甘酒も麴で作っていますしね。

Q：(田んぼ仕事の) 休憩の時はこういったものを食べていらっしゃったんですか。お茶請けとか。

Bさん：田んぼにもっていくんですよ。田んぼのあぜ道に座って、何食べてたっけ？そんなに高級なお菓子とかじゃないから、昔はお餅系とか、腹持ちがいいものとか。あとは蒸しパンをよく作ってました。私もよく作りました。その頃って、農協でいろんな指導をやっていたから、いろんなおやつとか食べるものを結構教えてくれました。

Cさん：今はもう豆腐でも蒟蒻でも、家庭では作ることがない。ましてや味噌醤油なんかもね、うちにも本堂の裏に、味噌樽の大きいのがね。昔は味噌作ったんだぞっていうのが残っているんです。もう動かすとバラバラになるので動かすことはないんですけど、そういうのが昔はここでも味噌を作ったり。

大きな農家においては、住み込みで働く人もおり、朝から農作業をするために子どもが朝ごはんや夕ご飯の支度をしていた様子がわかる。その際のご飯も一汁三菜のような形であり、多くのおかずがあったわけではなかった。先ほども述べたようにこれは比較的大きな農家の話であり、小作人の家では一汁一菜のような非常に貧しい状況であったとされる。今では簡単にスーパーで買えるような納豆でさえ、1950～60年ごろにおいてはごちそうに思えるほどの食材であった。また料理に使用する味噌や醤油といった調味料については、終戦当時は選べるようなものではなく、選ばざるを得ないような状況であり、特に味噌は各家庭が自家製で作っていることが一般的であったとされる。この味噌は家の状況を表すサインとしても利用されることもあったとされ、年数の若い白い色の味噌で食事を食べていると、「何かしら、生活が容易でないことが起きたのではないか？」とうわさされるほどであった

とされる。加えて農家の休憩時には、腹持ちの良いお餅や蒸しパンなどが食べられていたとされ、お米以外の食べ物も食されていた。

日常的に食されるものは、塩蔵された野菜・山菜やたくあんなどといった保存食を中心としたおかずに加えて、汁もののご飯が食べられていたことがわかるが、一方でハレの日や行事、もてなしの食事ではどのようなものが食べられていたのだろうか。少々長いものの、様々な語りを概観する。

A さん：後は赤飯だの。赤飯はそこの家その家で、高校受験でお祝いしたからとかでやりとりして、あとは祭り。祭りは俄然赤飯だったの。祭りも同じでないよの、5月1日だったり、3日だったり、6日だったり。ここ遊佐。吹浦はいつだ。そういう風にして地域によって、鎮守様のお祭りだとか催し方が違うから、そこで赤飯を食べてくれってしてやったりとか。そんな物々交換が人の交流よね、いまだに残っている。

A さん：あんこ餅、丸餅、ここはまず丸餅文化だからの。角餅っていうのはないので。あとかたちってというのは、簡単にいうと、お正月過ぎてからおやつ作りとしてかたもちを作るっていう。

(中略)

A さん：珍しい方とか、歓待したいっていうときはつきたてのあんこ餅を食べるっていう習慣だな。相手のお客さんがそれを受けてくれるかどうかは分かりませんが、こちらとしてはもてなす料理だよ。

A さん：若衆(ワカジェ)って言ったんだの、そこの家に住み込む人、財力のある家は3人も4人も住み込みの人を入れて、全部手作業で休みがあんまりなかった、月水金の感覚がなくて、働ききった若衆が休み取りたくなると、「ください」って藁人形作って、部落の中心となる半鐘って、この下さ藁人形作って、棒立てて、そうすると部落の中心の人が「天皇様が出たぞ今日～」って、そういうお触れがまわんのやの、そうするとそこの家のばっちゃん母ちゃんがおはぎ作って、夕方になるとおはぎをそこの家の住民の若衆が集まって、今日は仕事納めで集まってお酒なんぼか飲みながら休めるって。自分で休みを作ったのよの。天皇様と、もう一つなんかあったけど、それも藁人形だよ。天皇様出たぞ～って村の中お触れする人もいて、「今日、若衆たち休みなのか」って。そこでその主が「今日は休みだから、まずぼた餅でも作ろう」って。でも小豆の美味しいおはぎではなくて、醤油になんぼか砂糖もあったんだだけか。ごまは入れるもんだだけ、ごますったのがあったから、そういうのつけて食べたんだわ。

A さん：山から下りてきた人を待つために、私の記憶では公民館があってそこで赤飯したり、さっきの煮しめの料理だったり、夏だったので胡瓜の酢の物だったり、そういうのを作って山から下りてきた人を歓待するために、そういう山当番というのがあったな。

Bさん：特別な日というとお赤飯だね。懐かしいね。

Q：あとちょこっと話で出た赤飯とかも、皆さん行事とかで食べることはたくさんある？

Iさん：あるの。

Q：それは慶び事のとときとかも、不幸の時も関係なく、何かがあれば食べるようなものですか？

Iさん：まあハレの日は。でも赤飯でも豆違うっけの。

Hさん：小豆でなくてか？

Jさん：法事の時なんか違うんだ。33年（33回忌）は赤飯だ。

Hさん：でんこあずきだかの。てんこあずき。

Jさん：でもこの辺は、ハレは赤飯食べるの。

ハレの日など特別なときに食べられるものとしてよくあげられたものはお米を利用した食べ物であり、特に赤飯はよく作られている。お祝い事があった時や人を歓待する時、法事の際にも赤飯が食べられる。お祝い事の際には、縁起の悪いことを避けるために、赤飯にも工夫がなされている。

Bさん：赤飯の、小豆で作っているんですけど、小豆だと割れるっていう。割れるんですよ。そうするとお祝い事には不向きだっていう。なんか自分が子どもの時はそういわれて、古代米を使っているとか。あとなんでしょね…ささぎだ。ささぎ豆を使って小豆をやっているって話を、去年かな。耳にしまして、「なるほど」と思ったんです。お祝い事だと「割れる」というのが倦厭されるっていうのがあったという話を聞きました。

現在でも何かよい出来事があれば赤飯を買いに行く習慣が残っているほど、赤飯が重要な位置を占めている。アンケートにおいても遊佐町居住者において「赤飯」は70.1%の方が今でも調理をするものとしてあげるほど、一般的なものになっていることがわかる。

また、餅について、客人をもてなす料理としてあんこ餅を作る風習が残っている。加えて昔は小作人たちが休みを取るときに、おはぎを食べながらお酒を飲むなど、稲刈りなどの忙しい時期に休むといったちょっとした憩いの場にも、米を使ったものが食べられていたことがわかる。

米を使った郷土料理で、特別な行事に食べられるものであり、インタビューした方々の印象に残っている料理として笹巻があげられる。笹巻は遊佐町をはじめとして、庄内地域全体で食べられており、現在では道の駅においても郷土料理として販売されている。奥村彪生（2003）によると、笹巻の元になった粽については、弥生時代に中国の揚子江中流域の粽を食べる文化が日本に伝わっていたとされ、中国においても粽は5月に食べられるとされる。平安時代には菰（まこも）の葉で包んでいるとされ、払って半乾燥にした米の粉を湯練りして円錐形の角形にして菰の葉で包み、いぐさで巻いて茹でていたとされる。では、この笹巻に対してどのような思いが抱かれているのだろうか。

A さん：暮らしの中で大切に引き継がれてきたってということは、やっぱり人間だから好みがあったわけ、おいしいね、誰々にも食べさせたいな、親戚にもやりたいなって、この心情の働くものが残ったっていうのが、ポイントだ。だから逆に赤飯、笹巻、正月の料理、お盆の料理、これがやっぱり4大ポイントだの。

A さん：やっぱり家族で、笹巻を作って、朝から夜までかかるのよ、その笹巻づくりっていうのも。

Q：家族っていうのは、男の人もみんな？

A さん：お父さんも。やっぱり菖蒲とかよもぎとかは田んぼさ行ってとってくるし、おばあちゃんも笹の葉ともち米して笹巻まかねばなんねし、笹巻だって準備から何から3時間以上はかかるので。

B さん：あと、笹巻も作ってましたしね。笹巻は母はとても上手でね。綺麗に作っていたよ。

Q：B さんのお家では、笹巻の三角巻きとかこぶし巻きとか、いろいろ。

B さん：筍巻き。筍ばかりだった。この辺はほとんど筍巻きだね。三角巻きじゃなくて。笹を取りに行って、いつ取りに行ったかな、夏くらいに取りに行って、冷凍しておくんですね。昔は乾燥させていたのかな。

I さん：笹巻も高校さ教えてきたけどの。高校にも行ってきてよ、笹巻はあちこちでしてつけよの。高校生さも教えてるよの、食改が。あと施設、老人ホームでやって年寄りの人がの、巻くだとか、頭ぼけててもしっかりしているの、仕事が。手が覚えてるというか、昔やったことやってるから。やっぱり懐かしく感じて、普通、昨日何に食べたって聞いても何もわかんないんだけど、笹巻だというのはちゃんと覚えてる（笑）。仕事はちゃんとできるしの。

A さんも自身のあげる遊佐町の料理として笹巻を挙げるほど重要なものとして認識しているほか、男性も含め家族みんなで作るコミュニケーションを伴う料理だとも述べている。I さんも、笹巻を次世代に引き継ぐ活動に参加しながら、老人ホームでも「手が覚えている」方々が多いほど、遊佐町の人々の体に染みついている料理であることがわかる。実際、遊佐町においては2006年に「第1回笹巻きサミット」が開催され、複数年にわたって続けられていた。三浦（2014）によると、笹巻サミットは、笹巻づくりが「手間がかかることもあり、近年、笹巻きをつくらなくなった家庭があることへの危機感もあり、土地に伝わる郷土食への理解を深めながら、活用と特産化の道を探る」ために行われたとされる。この笹巻きサミットは、単に笹巻づくりの技術を高めるだけではないとされる。笹巻を通じて「郷土食への思い」などを顕在化させ、地域の食文化や食材について、年代を超えて共有化することも含めた、地域への誇りを高めるための動きであったとされる。この遊佐町の笹巻づくりはアンケート調査においても遊佐町居住者において作られることがわかっており、遊佐町で笹巻を今でも調理す

る人は 43.3%であるのに対して、遊佐町以外の庄内地域では 40.5%となっている。こういったことから、笹巻が遊佐町の郷土料理を代表する一つとしてあることがわかる。

このような生活の中で、単に料理だけではなく、その料理に使われる食材をはぐくむ鳥海山の恵みを感じる機会も普段からあるとされる。

A さん：だから料理もあんまり変わってないし、だから遊佐町はあえて抜き出すっていうのは鳥海山の水だの。こないだも酒田さ行って喉乾いたから水飲むって言ったら「うちの水はうまくないから飲むな」って。「本当にうまくなえの？」っていったらうまくなかった。ここは水道から飲めるからの、冷たくて。

(中略)

A さん：水がきれいだから、赤飯にしても笹巻煮るにしても、美味しんだよの。

B さん：やっぱりこの地域というのは鳥海山に守られているというか、水の神様でもあるし、無くして生活するのは。崇めないと。

B さん：楯の川さんっていう、吹浦のゆらり（注：宿泊施設）のあの近くに建ててるんだ。ネット販売専門だって。なんでウイスキー工場出来るのって、やっぱり水がいいんだって。水が適してるんだってさ。

D さん：鳥海山はもともとはその軟水。すごい軟水。やっぱり日本海側さ 2,000m 超えてくる山ってねえもんだから、寒冷前線がもろにぶつかるんですよ。だから遊佐ってものすごい天気の変動も激しいんだよの。気温差もものすごい大きいし。雨、降雪量降水量がものすごい多いから、湧水もものすごいし。もともと軟水で、夏は登山すんなさ水筒要らずの山っていわれてた、鳥海山って。

(中略)

D さん：麓の野沢地区って大豆いっぱい植えてんだ、植えてる農家さんいて、そっから大豆貰ってきて、で豆腐つくる。水いぐって大豆いいんで、当然やっぱりうめえ豆腐できる。

B さん：豆腐も、鳥海山の胴腹の水で豆腐作って、それでの、会食に出して。

D さん：まあそれだけでも価値はあんだけど、遊佐町民にしてみればまあ普通だよの。何もありがたくない。

B さん：各家庭に井戸水出てるから、ほとんど出る。

Hさん：私らが（石鹼運動を）始めたんだよ。まもなく 50 年になります。ずーっと始めてからの。

Q：ほんと 50 年前から環境を大切にしようというのが生きているのが、本当にすごいなと思ってますし。

Jさん：やっぱり鳥海山の冷や水かかる、冷や水って冷たい水のことだけれども、基盤整備に当たってホースで流しているんだけど、やっぱりそういう所の、山の奥の水は冷や水が欠かせないし、やっぱりお米がおいしい。魚沼とかそういう所と同じようにの、やっぱりおいしいんだよね。

特に B さんは前章でも述べたように、普段の生活の中でも「鳥海山に守られている」と感じるとされ、鳥海講に参加しているほど、鳥海山の存在が普段の生活にしみこんでいる様子がわかる。また D さんが語るように恵まれた水で作られる料理は非常においしいものの、身近になりすぎていて遊佐町住民にとっては「普通のもの」と意識にもかけないともされる。そもそも山形県自体が滝の数日本一であり、非常に水に恵まれており、遊佐町においても各地に伏流水の湧水帯があり、『ゆざ湧水散歩⁷⁰』という名の観光パンフレットが作成されるほど、豊かな湧水場所が点在する（写真 6）。水に恵まれている遊佐町の町民においてはこの水を守らなければという意識が非常に強い。産業としても、水が重要な位置づけである日本酒の酒蔵が 2 軒あったり、近年では新たにウィスキー工場が立地するなど、この水の良さは古くから現在に至るまで注目されていることがわかる。この水の良さは、水自体や水を使った料理においても影響していると感じられており、ハレの日に提供される料理のおいしさは鳥海山の水があるからだとされている。だからこそ、50 年以上も前から環境配慮型の農業が推進したり、河川の水質を維持しようと石鹼運動を今でも継続したりするなど、すべての活動の要因が鳥海山に紐づけられている。



【写真 6：湧水の一つである丸勝の水】

⁷⁰ 遊佐町，2018，『ゆざ湧水散歩』（2023 年 1 月 31 日取得，<https://www.yuzachokai.jp/wps2022/wp-content/uploads/yusuigun.pdf>）

これまでの里・庄内平野にまつわる食文化を概観してきたが、米どころである庄内平野に位置していることから、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料理に用いる自給自足の生活をしていた。しかし、その状況は地主と小作人では大きく異なっていたとされる。小作人においては1年間の給料が1俵であるとされ、1か月5kgしか食べられないような状況であり、1回の食事においても一汁一菜という非常に質素なものであったことが想定される。食べられるおかずについては、春や夏に収穫した作物や魚介を塩蔵・乾燥させたものが中心であり、かなり塩分過多であった様子がうかがえる。また調理に使う調味料は基本的に味噌であり、これも各家庭で自家製の味噌が作られていた。味噌を見れば各家庭がどのような状況にあるのかわかるほど重要な食べ物であったことがわかる。

日常的に食べられている食事のほか、ハレの日の食事においては米を利用した食べ物が多く、赤飯や餅があげられ、笹巻についても五月五日の節句を中心に食べられていた。特に昔は各家庭で赤飯が作られており、次世代に残したい意識を持つ人もいる。また笹巻については「笹巻きサミット」を開催するほど、遊佐町の郷土料理を代表する料理の一つであり、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ことがわかる。

この豊かな食文化を形成してきたのは、鳥海山およびそこから湧き出る水であると考え人が多い。今でも鳥海講が残るほど、鳥海山に対する信仰が強く、そこから生み出される水によって生かされている、おいしい食べ物が食べられていると感じている。だからこそ、遊佐町においては昔から環境問題に対するアクションが多くなされており、現在でも石鹼運動が残っていたり、環境保全型農業を実践したりする農家も多く残っている。この水を源として豊かな食文化が維持されてきたのである。

3-3. 遊佐町の伝統的行事文化について

これまでに海や川、里・庄内平野と鳥海山という文脈から子どもころの食文化や現在に至るまでの状況を概観してきた。その中でも、節句や結婚式などのハレの時に食べる料理も見てきたが、遊佐町において、大きなハレの場となるお盆・大黒様・正月においては、また別の食文化が維持されている。そのため、この3つの行事における食文化について、インタビューの語りから詳細にみていく。

その前に、多くの行事においては親戚や地域の人との交流が生じることになるが、遊佐町において親族や地域との交流がどれほど重要であったのかを確認する。前節において、味噌がその家の状況を表すほど重要な食べ物であったことは述べたが、あぶらげ（油揚げ）も、その家の財力を示すほど重要な食材であったとされる。食事を通じたコミュニケーションの重要性について、Aさんは以下のように語る。

Aさん：とにかく、親戚の付き合いに重きを置く。あと自分の家の財産の誇りをもって、瓦屋根の立派なお家を建てる文化っていうのが非常にあったんですよ。今は全然そういうことは無いんですけども、そういう見栄っ張りな人柄っていうのは十分。そういう親戚の付き合いを大事にして、非常に神仏を大事にして、こういう人柄っていうのが、非常にここの土地で料理を作っていくうえで、コミュニケーションを取りながら、自分の家さ近しい人に赤飯を分けてやるとか、笹巻をまいてこうやってみる。その食べ物ができる以前に、赤飯とか笹巻っていうのは、多分私も学者ではないからわからないですけども、多分中国から来たんじゃないかって。

このように、食事だけではなく親戚や近所のコミュニケーションが、家の財力を過大に示すことになった要因として、北前船の影響が考えられる。遊佐町に隣接する酒田市は、北前船の寄港地として発展し、特に本間家は「日本一の大地主」と呼ばれるほどに財を築いた。本間家は大阪の商人との取引をする中で、北前船の帰りに生活物資を満載にし、最上川流域の人々の需要に応え、地元利益を還元してきたとされる⁷¹。北前船の中心地ではないものの、遊佐町においても財を成した人が盛大に物品をふるまい、誇らしい地位を獲得するという動きがあったものと思われる。このコミュニケーションの契機こそが伝統的行事であり、様々なハレの日に該当するものと想定される。

3-3-1. お盆にまつわる伝統的行事文化と食文化

お盆の時期に供えられるお膳の話に移る前に、遊佐町の人々はどのように先祖を迎えているのだろうか。先祖を迎える様子については下記のように語られている。

⁷¹ 北前船日本遺産推進協議会，2018，『動く総合商社 北前船』

Aさん：本当は、8月6日、七夕の時、お墓の掃除を行って、神様仏様が迎え入れるっていう意味で、軒下にそれぞれの自動車だったり、バスだったり。ケンミン SHOW で取り上げられたのは、「なんでバスなんですか？」って質問に対して、その家の主人は、「いっぱい先祖様が乗れるようにバスにしました」って。飛行機はなんで？って、早く着けるから。みんなそれぞれ想いがあって、バスだったり、タクシーだったり、飛行機だったり、というのはここの特徴なんですよ。

Q：そのお宅も精霊馬は普通に買ってきて、座布団の量でお金が変わるだとかで、面白いと思いつながら。

Aさん：そうそうそう。それは去年亡くなった人、お盆に初めて仏さんとしてお越しになるという意味で、精霊馬の立派なのを下げるわけです。そして、近い人が初盆ということで思い出にきて、帰られる、それがここのしきたり。

Q：お盆の時なんですけど、お盆の前の8月6日に七夕さんやってて、その昔は迎え火みたいなのを川で回してやってて、今は川に流せなくなったからやらなくなっているって聞いたんですけど、その時に先祖みたいなのが来るんですかね。呼んでいるのは神様？

Aさん：自分の先祖様を迎えてる。

(中略)

Aさん：藁に火をつけて、藁を川端で回しながら、「きとねきとね、この火の明かりで」って、自分の先祖さんに語り掛ける口調で。そして、「きとね、きとね、この日の明かりで。きとね、きとね」川端で藁を消して、流して。そして白玉だったり素麺だったりを仏さんにあげて。来い来いっていつてもごちそうなければこないでしょ。

Bさん：あの、胡瓜はしないんだよね、うち。それでナスで孫が作ったの。これね。

Q：この細かいやつ。

Bさん：ナス刻んで、水を入れて、ミソハギ。ミソハギを置いて飾るんです。

Bさん：お盆とか正月をすると、お盆が13日から16日くらいにかけて、親戚の人みんな集まるんですよ。「盆礼」といって、生まれた人とか、その先の親戚とか、冠婚葬祭に関する親戚の人がみんな集まって、会食して、お酒飲んでというのが。ここ12年くらい前からだんだん薄くなってきて。結局親戚行くと、数人は違う顔ぶれだけど、同じになるじゃない。それで女の人が大変なのよ。料理を作るでしょ、食べさせて、飲ませて、後片づけて。だから私が知っているあれだと、休む暇がないのは女性です。

Cさん：ただ残念ながら、今さっき言ったホームセンターだとかスーパーだとかで既製品として販売するようになった。そのために本来の姿というのを見失って、ただ飾ればいいのだという飾り方しかできなくなってしまっている、昔は手作りで作ってというやり方だったんですけどそれを今はしなくなったという。あとは中に細工物で、麩菓子のような形のものを吊るしますよね。あれなんかも果物だと腐ってしまうから。この辺の食文化の中で興味があるかどうか分かりませんが、昔お葬式なんかの時には、練り物のお菓子でナスとかキュウリとか。

Q：練り物で。

Cさん：要するに和菓子です。和菓子の餡を練っていろんな形に。

Cさん：ここは開山堂と呼んでいるんですけれども、開山堂というと通常は寺の開山堂は、寺の開山上人の方をお祀りするんですけれども、庄内地方では開山堂というと檀家さんの御位牌をお祀りする場所という、そういうふうな形で開山堂というものを設置はしています。今でこそ少なくなりましたが、こうやってお供物をお供えしてね。うちでは必ずお盆とお彼岸と正月には、こうやってご飯一膳ずつ、全部のお宅にお供えする。

遊佐町においては、お盆を迎えるに先立ち、旧暦7月7日の七夕を行い、事前に先祖を迎えていたとされる。その際は川で火を焚き「きとね、きとね」と先祖の霊が火を目印に戻ってくるように、火を回しながら迎えていたとされる。さらに、お盆時に飾る精霊馬も初盆時には全長60cmにもなるような大きな精霊馬を飾り、これを3年間続けるとともに、玄関に先祖を迎える行燈を立てるとされる（写真7、8）。ただしこれは自分が所属するお寺の宗派によっては行わないこともある。また通常の精霊馬についても、バスや飛行機といった通常の馬の飾りだけではない現代的な乗り物を用いた精霊馬を飾ることも特徴的である。そのほか精霊棚にナスを刻んだものに水を張り、みそはぎをおいた「あられうり」は仏壇のある家庭にはほぼ供えられているという。加えて、お寺においては庄内地域特有の「開山堂」と呼ばれる位牌を祀る場所があり、そこにお盆・彼岸・正月にはお膳をお供えすることがしきりとなっている（写真9）。



【写真7：精霊馬】



【写真8：行燈】



【写真 9：開山堂の様子】

また、お盆や正月にはすべての親戚を呼び、会食をしながら近況を語り合う「盆礼⁷²」「正月礼」が行われていた。その際には特に女性が会食の料理を作り、片付けまでを担うという非常に大変な仕事であった。自身の家の先祖を迎えることに加え、親戚一同をもてなすという繁忙の時期がお盆・正月であることもわかる。ただし、この盆礼や正月礼は簡素化もしくは消失してしまったとされ、2000 年代初頭には行われなくなったとされる。

では自宅に迎えた先祖に対して、どのような食事のもてなしをしているのかを、皆さんの語りから明らかにする。

A さん：普通はお盆の時、男の仏様と、女の仏様と、っていう意味で二つ。こうやって御霊供膳（おりこうぜん）。本当は朝昼晩（ご飯を替える）なんですけれども、お昼はちょっと朝の残ったので、夜はまた素麺茹でたり、また替えて、明日一日仏さんの御盛みたいの置いて、16 日の朝、全部飾り物から花から流しちゃうの。

Q：流すんですか？

A さん：本当は流すってことなんですけれども、捨ててしまうんです。そしてまた、普通のお盆で仏前に戻るわけなんです。

⁷² 一般的には他家に縁付いた子女が、盆に盆肴や手土産を携えて里の親を訪ねることを指す。

Q：いくつかお寺周りにあるお墓周って、ちゃんと素麺飾っているところと、横の方の盆飾りだけみたいなのところとかもあって。素麺飾っていないお墓の一带、そのお寺のお墓は飾ってなさそうだな、若干地域によっても違うのかなって見て周ってたんですけど。

Aさん：掛物か？

Q：特に素麺ですね。他のトマトとか、かぼちゃとかは結構飾っているところあったんですけど、素麺があつたりなかったり。

Aさん：かけ素麺はの、どういう意味かわからねんだけど、昔からそうやってたからやるってことだけれども、ちゃんと意味があるんだと思うよ。

Q：今ちょうどお盆なので、お盆の時にはこれ食べるといった料理はありますか。先ほど、エゴの酢味噌も作ったという話をしていましたが。

Bさん：お盆は素麺でしょ。お盆で食べるって、仏様にあげるごちそうくらいで、自分たちはそんなに。お盆だからこれを食べるというものはないね。

Q：子どもの頃から変わっていない感じですか。

Bさん：うん。あとお客さん来たら、お客さんは別だからね。自分たちの口に入るものじゃなくて、カニをつけたりとか、何かお店で買ってくるものだね。

Q：では、精霊棚とか準備して、素麺とかお供えて。

Bさん：やっぱり野菜、とれる野菜でナスを蒸かしてしょうが醤油で食べるとか。やっぱりナス、胡瓜、南瓜。そういうのが主流かな。

Q：これも蓮の葉の裏にお餅というか。

Bさん：そうそうそう。で、これを今日のお昼に焼いて、甘味噌をつけて、うちわ餅にして食べるんです。

Q：それはお盆の2日目に食べる。

Bさん：そうらしい。ここの家はね簡単なのよね。

Cさん：昔はね、必ず白和え。豆腐を崩して、すりこぎ棒でくるくるとこう、味付けて。蒟蒻だとかニンジンとか和え物にして。最近は手間かかるもんだから、白和えを作るところはあまり見かけなくなっているんですけども。

Cさん：その家の家庭料理のものというのは。ただ家庭で作った料理の中で一般的だなと思うのは、アラメの煮付け、海藻のひじきだとか、海藻の煮物なんかは今でも残っています。あとそうね、季節の野菜のものです。南瓜とかの天ぷらにしたとか煮物にしたとか。そういうどこにもありうる形。

Q：盆にはなんかこれ食べるみたいなもの。氷頭なますとか。

Eさん：盆は必ず餅はする。餅はいつでもの。めでたいことあった時。

Fさん：水餅とかの。雑煮みたいにしてあるの。家ではおばあさん食べさせるには、油あげと、玉ねぎ入れての、蒟蒻入れて。

Eさん：玉ねぎいれんの。

Fさん：玉ねぎ入れて。

Eさん：盆、うち辺だば、あんこ餅だ。あんこつけた餅。

Fさん：あんこのほかにもな、お昼になるとよ、朝餅搗いて、水さ入れて置いて水餅にの。それを食べさせるほんだっけ、昼間はそれだって。

Eさん：次の日の昼だば、必ずうちわ餅の。

Q：お盆はみなさんあまり（食べるものはないですか）。

Iさん：精霊棚は飾るけど、自分で食べるものはあんまり。

Hさん：ところてんだって違うしの。

Jさん：それこそところてんはテングサで作って食べたよの。

Hさん：正月みたいなもんじゃないよの。

遊佐町をはじめとして、庄内地方のお盆の時期における墓前には、かけ素麺を飾り、トマトやほおずき、白ナス、かぼちゃなどの野菜が供えられている（写真 10、11）。墓前の盆飾りに加えて、御霊供膳を用意する世帯もあり、その際写真の右上の親碗にご飯、左上の汁碗に汁もの、右下の平碗にはニンジン・こんにゃく・さやいんげん・「あぶらげ」・枝豆が入った煮しめ、左下の壺碗には枝豆、中央の高月にキュウリやニンジン、キャバツの漬物（香の物）が供えられている。箸はお墓側に置かれ、その反対側（高皿の奥）にはお茶の入った湯呑が供えられる（写真 12、13）。この御霊供膳自体は遊佐町に限ったものではないものの、壺碗に枝豆が供えられていることは、庄内地域特有のものであることがうかがえる。そのほかお寺においては全国的に広まっている供物である生膳が用意され、あられうり、浄水、浄飯に施餓鬼の串刺しの旗を立てて、お供物をお供えすることが基本的であるとされるも、遊佐町のお墓や仏壇での御霊供膳は、火を使ったものが一般的となっている（写真 14、15）。



【写真 10：お墓における盆飾り①】



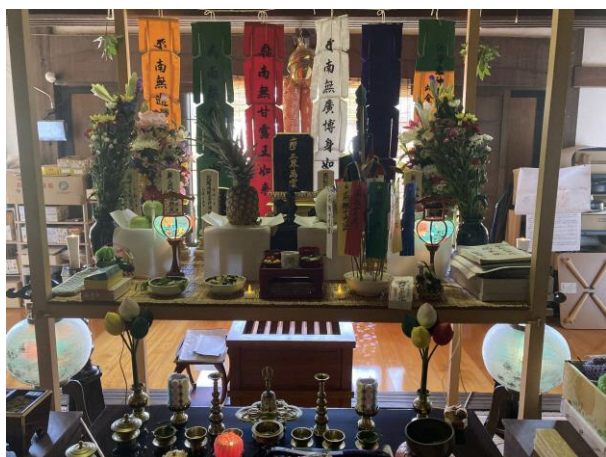
【写真 11：お墓における盆飾り②】



【写真 12：墓前に供される御膳】



【写真 13：お地藏さん前に供される御膳】



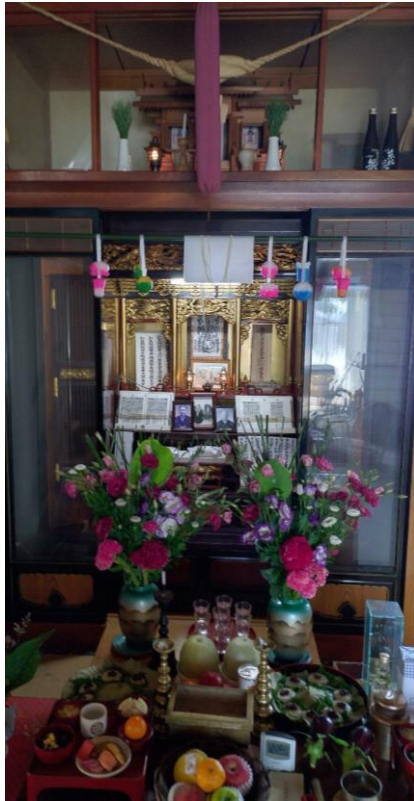
【写真 14：お寺におけるお盆のお供えの全景】



【写真 15：お寺における生膳】

各家庭のお盆時期における仏壇は精霊棚を作り、ご先祖を歓待する準備がなされている（写真 16、17）。精霊棚には、男女それぞれの仏様のために御霊供膳を備えることが通例である。その際は白和えや各家庭で作った煮物、ご飯を供えたとされる。各家庭で供える料理は異なるとされるが、Aさんのお宅では、レモンを置いたご飯、タケノコの汁物、オクラ・トウモロコシ・きくらげ・ゴマのサラダ、揚げたカボチャや焼き鮭、スイカ、玉ねぎといったおかず、生野菜のトマトが供えられており、お椀の数等は変わらないものの、供える内容は墓前に供える御霊供膳と比較すると多様であることがわかる（写真 18）。また、「うちわ餅（水餅を大葉の上に乗せ、さらにハスの葉に飾ったもの）」と呼ばれるお餅を同じく供え、お盆の時期である 8 月 14 日のお昼に焼いて食すという食文化が残っている（写真 19）。このうちわ餅は、写真 20 のようにあんこが乗っていないものとあんこが乗ったものの 2 つが供えられ、ハスの葉に乘せる餅の数も家庭によって異なっている（写真 20、21）。このお餅については、E さん・F さんもお話するように、水餅やあんこ餅という形でも継承されており、地域によって形は異なるものの、お餅を準備するということには変わりないと思われる。そのほか、あんかけゴマ豆腐

も自家製で作られていたとされ、中には素麺やうどんをおいて食べるといった特有の食べ方をする家庭もあり、「精進ごつつお」の典型だったとされる。しかし、40 年ほど前は各家庭で（＝仕出し屋などを使わず）お盆の準備をしていたものの、調理の手間などから自家製で作る家は少なくなっているとされる。



【写真 16：A さん宅のご仏壇】



【写真 17：B さん宅のご仏壇】



【写真 18：A さん宅における御霊供膳】



【写真 19：B さん宅におけるうちわ餅①】



【写真 20：B さん宅におけるうちわ餅②】



【写真 21：A さん宅におけるうちわ餅】

そのほか、お盆の準備については遊佐町郷土食研究会が以下のように行われると記載がある。

（8 月）13 日の仏壇に先祖様を迎えるため那須で牛馬を作り、掛けそうめん、ほおずきを主に飾り付け、生花を 2 組、ハスとシソの葉でお餅をあげる。お膳、果物、お菓子など。墓のお参りに生花 2 組、掛けそうめん、あんこ餅、果物、お菓子を準備。夕食は、お餅にあんこ・汁餅を主に、仏様の好物の料理を 2、3 品作る。14 日昼は内輪餅に砂糖味噌を塗り、仏様に。 （8 月）16 日の朝にお供物全体を片付け、夕食にはそうめんか白玉を供えます。（遊佐町郷土食研究会：2016）

また特徴的な語りとしては、B さんや H～J さんがお話しするように、正月と比較しても「特別に食べなければならない料理がある」という意識は薄いことである。B さんや I さんが述べるように、お盆の料理は仏様やお盆に訪問するお客様向けには、おもてなしの料理を作らなければならないという意識がある。しかしながら自分や家族の食べる料理については、全国的にみられる素麺（喜びが細く長く続く）が食べられるほか、そこまで特別なものを準備し食べているという話は聞こえてこなかった。またアンケートを見てみても、「なすごんげ」を 88.7%の遊佐町民が調理すると回答するも、その他の夏の料理は、半数を下回る結果となっている。このことから遊佐町におけるお盆は、自らの家族とともに家に帰ってきた仏様と「ごつつお」を食べるようなものではなく、終始仏様をおもてなしする場となっていることが推察される。また親族との会食についても、お盆の会食のために特別に準備するような「ごつつお」はなく、夏場に収穫した作物や魚介を利用した料理が提供され、あくまで食事の場を利用した親族コミュニケーションであると想定される。B さんの母親（90 代）の方が残していたお盆の時の料理メモに関する語りが、まさに親族コミュニケーションを大事にする様子を表している。

Dさん：盆礼の御馳走だって。

Q：それはちょっと気になりますね。行事に関わる。

Bさん：右上にホタテ一つにレモンじゃって書いてる。お盆と正月を親戚の人、ここから生まれた人とか、親戚の人集まって会食するの。それがお盆と正月年2回。昔はそれが楽しみだった。

Dさん：盆礼とか何食べんの？

Bさん：読めないよ、もうほら。

Dさん：読まんねえの、これ。「右上、ホタテ一つにレモン、三角切りにして添える。」「左、エビ一匹、塩ふり。」

「盆礼の御馳走」として親戚の人と会食をすることの楽しさがわかる。ただしここで話されている料理も遊佐町独自の料理というわけではない。これは遊佐町が発刊する『つぐてみねが遊佐ごつつお』においても、お盆用に準備するような記載のある料理がなく、鶴岡市が発刊する『つるおかおうち御膳 改訂令和4年版』のお盆の記述がお正月よりも少ないことから想定される。

これまで遊佐町におけるお盆行事とまつわる料理について概観してきたが、全国的に広がるお盆のしきたりを踏襲しながらも、遊佐町らしいお盆のあり方が維持されている。ご先祖に供す食事については、前章で見た羽黒修験の精進料理につながる火を用いた料理が供されており、壺碗に枝豆が使われていることは、庄内地域で生産されているだだちゃ豆といった地域の固有性を表しているものと思われる。加えて仏壇に供える御霊供膳は各家庭によって多様な料理が準備されているものと思われる。ただし、これらの料理はあくまで家に招く客人（先祖・親戚など）をもてなすものであり、遊佐町民からすると、「お盆だからこれを食べるというものはない」という家族だけで「ごつつお」を食べるような場ではない。あくまで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と思われる。

3-3-2. 大黒様にまつわる伝統的行事文化と食文化

遊佐町の方々にインタビューをしていると、特別な料理とともに語られる行事として正月のほかに「大黒様」がよくあげられる。大黒様とはどのような行事なのかを概観してから、その日に食べられる料理の話に移るとする。

まず「大黒様」は、全国の年中行事をまとめた『年中行事辞典』によると、下記のように記載されている。

旧 12 月 9 日の夜を、東北地方では大黒様が妻迎え（めむかえ）をされる夜といって祭る風がある。

（中略）

山形県庄内地方では 9 日を大黒様の年夜（としや）という。庄内では朝のうちから、子どもたちが「大黒様の豆腐を買って下さいや」といって売り歩く。（年中行事辞典 1958:442）

といった記載がある。大黒様（大黒祭）は東北地方を中心とした伝統的行事であり、中でも庄内地方では「大黒様の年夜（お歳夜）」と呼ばれ、農耕神である大黒様への信仰が表れている行事である。歴史を紐解くと、古くは文化 10（1813）年には庄内藩において年中行事の記録に明記されており、豆腐が特徴的な料理として紹介されていた⁷³。『つるおかおうち御膳 改訂令和 4 年版』では、昔と現在でも変わらないこととして、豆が用いられていることであるとされ、「まめ（手まめ）に作った料理をいただいて、家族がまめ（丈夫、健康）に暮らせること」や、「働くことが好き（勤勉・まめ）な大黒様にあやかって」といった願いが込められているとされる。これは日本でも有数な稲作地帯である庄内地域において、まめに働きながら作物の豊穰や収穫の喜びを得るといった田の神としての側面と、もともと福の神として台所に祀られていた台所の神様としての側面を持つ独自の信仰体系であるとされる⁷⁴。実際に、アンケートからも大黒様は遊佐町でも 87.6%が今でも行っているとされる、重要な行事となっていることがわかる。

では大黒様における食事について、遊佐町の方々は以下のように語っている。

B さん：小学校でも中学校でも給食でよく出ますし、これから 12 月 9 日大黒様、その時はカボチャを煮て小豆をかけて、小豆で煮るんですよ。それが出るみたいです。それを食べると風邪ひかないとか。必ず風邪ひかないなんだよね、だいたいね（笑）。

⁷³ 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』p. 140

⁷⁴ 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』pp. 139-141

Dさん：浜というと、これも冬場のハタハタはの、先ずは外さねえとこだと思います。ハタハタも4年生きるんですよ。4年魚の雌、大黒様の夜の日に、大黒様のお歳夜っていうのがあるんです。4年魚の雌っていうと大体これくらいの大きさになるんですよ。これを田楽味噌で焼いて、田楽味噌漬けて、大黒様に黒豆ご飯とか、豆でなんかした和え物とかそういうものあげて、それをおろしてみんなで食べると。そういう風習はありますね。

Q：今でもやっぱりやられていますか？

Dさん：今でもやっていますね。

Q：今回もそういう行事に基づいた食文化に焦点を当てながらやっていて、そういう大黒様とか、あまり出てこないですけど恵比須様をやっている地域とか。

Dさん：恵比須様はなかなかあれだと思いますよ。まあ大黒様がメインだよの。

Eさん：大黒さんって、ここで12月の9日に大黒さんってあるけれども、このころ一番とれるようなんだかな。大黒さん終わってから来たり（笑）。みんな大黒さんの時に欲しくていつてるのに、大きなこう入ったのは入らなくて、大黒さん終わってから入ったっけということも、ここ2・3年はあるんだよの。

Q：ちなみに大黒様で小豆使ったもの。

Eさん：豆ごはん。

Q：そういったの作って、ハタハタの田楽食べたりとか聞いているんですが、ここだとEさんとかFさんのおうちでは、これ食べるよっていうものはありますか？

（中略）

Eさん：大黒さんの時は、豆ごはん。

Fさん：豆ごはん作るの、黒豆ご飯。

Eさん：あと必ず酢の物みたいなのをさ豆入れてたし。味噌買ったども。

Fさん：大根の酢の物にの、こうやって。

Eさん：大根の酢の物、んだ。なますとか。大黒さんよりも漁師の人は恵比須さんのほうが多いんでねえの。

Q：漁師のみなさんは。

Eさん：恵比須さんと大黒さんと。12月5日は恵比須さんで、恵比須さんは小豆ご飯が。ハタハタはその時はあげねけんども、ほかの魚ですっけども。恵比須さんと2回するうちもあって。農家の人たちは大黒さんまでで。恵比須さんって漁師の人たちにの。

Fさん：大黒さんの時、昔だばの、玄米を炒って、豆を入れて、砂糖で固めたりしての。お菓子みたいで、おこしなんだよな。そういうのも必ずやってたの。

Q：その時に、お餅みたいなの搗いたりして出したりします？

Eさん：大黒さん恵比須さんではさねやの。農家の人たちは森の山で、今頃12月15日だか農業もよのやつ餅つける、農家の人たちは。

I さん：祭りは必ず赤飯炊くしの。大黒様になれば大黒様のハタハタ田楽食べるし。

H さん：今年ハタハタ買えねえ。取れねえもの。

Q：皆さん言ってらっしゃいましたね。

I さん：恵比須様はさねえの。恵比須様と大黒様を併せてる。

H さん：やっぱり海のそばだへんで、恵比須様は。漁師だへんで、恵比須様は。小豆ご飯炊くだけなんどもよ。まだ形だけでもしている、今は。あと大黒様は黒豆の。それくらいだばして。分けての。1 升は炊かない。

J さん：あと納豆汁。納豆汁は年越しもするし、必ず食べる。

K さん：大黒様はハタハタに田楽の味噌をつけて神様にあげる。そういうのがありますね。

大黒様の概要でも述べたように、大黒様では豆が使われており、基本的には黒豆ごはんが食べられる。これは『つぐてみねか遊佐ごっつお』においても「大黒様のお膳に欠かさずお供えする行事食」とあると記載がある通り、遊佐町においては一般的なものである。そのほかに欠かせないものとして「ハタハタの田楽」があげられる。D さんによると、ハタハタの中でも 4 年魚の雌を使うことがよいことだとされている。この語りが出てくる背景としては、子持ちのハタハタ田楽を食べることで子孫繁栄を願うという信仰があるために、雌で子持ちのハタハタが求められていることによる。そのほか、農家によっては餅を搗く家もあり、納豆汁、大根の酢の物、カボチャの小豆煮、玄米を砂糖で固めたお菓子も食べられていたと語られている。ただし、皆さんの話からは大黒様と豆腐と一緒に結び付けられている語りは出でらず、特別なものであるという印象が薄い、もしくは豆腐料理を付けることがなくなっている可能性がある。

上記の遊佐町民の語りにもあるが、大黒様と並んで恵比須様のことについても言及されている。全国的に恵比須様は漁村において漁の神様として信仰されており、遊佐町においても同様である。『年中行事辞典』には、東日本において恵比須様は農家で田の神としていところもあるとされるが、遊佐町においては、恵比須様はあくまで漁の神であるとして、農家では祀られていないことが多い。恵比須様においては、大黒様で作られていた黒豆ご飯ではなく、小豆ご飯が供えられる。また恵比須様と大黒様を一緒に祀っている家では、両方の神様を一緒に祀り、簡素化している様子もうかがえる。

Q：皆さんの家に恵比須様祀ってたり大黒様祀ってたりするときに、神棚みたいなのが祀ってあって、そこに御前準備して、っていう感じじゃないんですか？

E さん：そういう家もあんなんども、大黒さんと恵比須さんの。なんなんだよの、うち辺だば普通お祭りして、神様だけで。でもあそこさ入ってるの。石で作ったなんか、ねえ。神様の中さの、恵比須さんと大黒さんのこと、このくらいのが2つ入ってる。そこさいろんなのが入っている。それでうち辺だば、農家でもねえ、漁業者でもねえみてえだんども、漁業のほうさ関係してたはけ、こういう風な大黒さんと、別々はさねでの。一緒に恵比須さんと大黒さん一緒に、大黒さんときにお膳2つして、両方するみたいなの。

F さん：うん。豆ご飯炊くときに小豆も少し入れて。

E さん：小豆の。小豆も少し入れての。でもちゃんと2回する人たちもいる。今はそうでもね。そうやってする人いなくなった。

上記のように、恵比須様と大黒様と一緒に祀るためにお膳を2膳用意して、特徴的なご飯（黒豆ご飯・小豆ご飯）を別々に作るのではなく、黒豆と小豆と一緒にに入れて炊き、供える家もある。作法及び料理も簡素になっている。

以上大黒様にまつわる食文化を見てきたが、黒豆ご飯とハタハタの田楽を普段と違う特別な料理として認識していることがわかる。ただし、過去の文献に記述のある豆腐に焦点を当てた語りが出てこなかったため、詳細なインタビューが必要である。大黒様は親族が集まって行うような行事ではなく、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を祈ると同時に、次年度の豊作を願うという、神様とのコミュニケーションに終始していると思われる。この大黒様は遊佐町全体で行われている伝統的行事であるが、漁業に関係のある家庭では恵比須様も同時に信仰している。しかし大黒様および恵比須様が豊作・豊漁という恵みをもたらす神様であるため、両者を同時に祀るといった形の簡素化が進行している。

3-3-3. 正月にまつわる伝統的行事文化と食文化

正月行事は遊佐町の人々において、1年で最も重要な行事である。この正月行事についてはいくつか参考になる文献が残されている。そこで文献における正月行事の比較から、どのような特徴が見えてくるか検討する。

正月行事についてはいくつかの文献で言及されているが、時系列的に記載されている文献は少ない。そこで比較的時間を追いながらどのような準備・風習を行っているかが判明している資料を基に、どのような共通性・差異があるのかを見ていく。1つ目の文献は大西賢治（2003）の『改訂 ふるさと講座 吹浦』の「明治・大正の風俗習慣と行事」の章である。大正初期の吹浦地区における正月行事のあり方について記載がなされている。2つ目の文献は2008年に明治大学の居駒永幸ゼミによって行われた『山形県飽海郡遊佐町蕨岡の民俗』というレポートである。当時の蕨岡地区における正月行事がどのように行われているのかについて記載がなされている。3つ目に秋野晃司（2018）の「食文化研究の成果と課題」である。正月における料理について、詳細なインタビュー・参与観察からどのようにし

きたりを守りながら行事を維持しているかについて記載がなされている。調査自体は 2014 年ごろに行われたと推察できるが、対象の世帯においては 1930 年頃のしきたりを今でも継続しているとされている⁷⁵。それぞれ大西文献、居駒文献、秋野文献と呼称する。この 3 文献において記載のあるしきたりを下表に示す。

【表 14：遊佐町における正月行事の比較】

		大西文献	居駒文献	秋野文献
地域		吹浦	蕨岡	遊佐町中心部
年代		1910 年代	2010 年代	1930 年代（2010 年代）
日付	12 月 28 日		・大掃除を 29 日より前に終わらせる。	
	12 月 29 日		・米（正月用のもち米）をとぐ。	・この日までには塩蔵したわらびの塩出しを始める。
	12 月 30 日		・餅を搗く。	・家族全員で餅を搗く。
	12 月 31 日	・年越しの日に門松を立て、しめ縄や「けんだん」を飾る。	・門松を 30 日～31 日までに飾る。 ・年越しそばを食べる。	・夕方までに餅以外の雑煮を準備する ・除夜の鐘が鳴ったと同時に、男性が雑煮の餅を焼く。
	1 月 1 日	・年男が 2・3 時に起床し、若水を組み、餅を焼く。 ・夜明け前に神々と祖先の霊を祭り、家族で雑煮餅を食べる。 ・御供餅・小判餅・稲数・馬の餅・繭玉を供える（世帯によって異なる）	・元旦もしくは正月前までにしめ縄を取り換える。 ・世帯主が誰よりも早く起きて若水を汲みに行く。 ・神棚にお供えを終えると、豆がらと生木を使い男性が餅を焼く。 ・元旦祭に参加する。	・1 時ごろに鏡餅、鮭、雑煮餅、スルメ、大根なます、漬物、手作りのおせちを神棚に供える。 ・家の中に祀られている稲荷神社に餅と厚揚げを供える。 ・仏壇に焼餅 2 個を供える。 ・お供えを終えると家族全員で雑煮を食べる。
	1 月 2 日	・1 日～3 日までは正月休み。	・仕事始めであり、「ヌサ」と呼ばれる藁箒や「ヤズラ」と呼ぶ網を張る。 ・御頭様（獅子舞）が集落の全戸を回る	・神棚に鯉の甘露煮を供える。
	1 月 3 日		・1 日～3 日ごろまでに正月礼（親類挨拶）をする。	・朝にご飯、納豆汁、ハタハタの田楽、スルメ、こんにゃくのたらこ炒りを供える（これから 6 日までは供えない）。
	1 月 4 日	・横町の四ツ角で御頭様（獅子舞）が各家を回る。		
	1 月 5 日	・吹浦大物忌神社で、神事（五日堂）を行う。		
	1 月 7 日	・正月中の休日の一つであった。 ・家族で七草がゆを食べる。	・村の大注連縄を作る（本来は 2 日）。 ・この日までに大注連縄を下げる（7 日に作った場合は当	・雑煮餅、黒豆、スルメ、ほうれんそうのお浸しを神棚に供える。

⁷⁵ 本文献に記載されている世帯の正月行事については、同じく秋野（2014）が発表している「食文化の持続性——「和食」文化の持続力と変容」において記載されている内容と類似しているが、2018 年の文献における記述の方が詳述されている。

		日で下げる) ・御種蒔神事（御判立て・御判開き）を行う（七日堂とも呼ぶ）	
1月11日	・晩に大漁祝いと称して酒を飲みまわる風習があったが、廃されるようになる	・蔵開きを行う。	
1月14日	・1日～14日までを「大正月」と呼んでいた。 ・門松・注連縄・「けんだん」を晩に撤去する。		
1月15日	・小正月が始まる。 ・門松や藁で小屋を建て道祖神を祭り、夕方に焼く風習があったが禁止された	・小正月が始まる。 ・団子木飾り（繭玉）を行う。	
1月16日	・小正月の元日であり、雑煮餅を食べていた。 ・正月中の休日の一つであった。 ・「十二月」と称する「たらの木」を2つに割ったものに豆柄を結ったものを飾る。	・上蔵岡では、小正月の元旦と呼ぶ	

上記の表から、遊佐町における正月行事における共通性や差異が見えてくる。まず共通点としては、①12月30日にお餅を搗いて正月の鏡餅やその他お供え用の餅を準備するという点である。これは居駒文献・秋野文献に確認され、現在でも維持されているしきたりであることがうかがえる。続いて②31日までに門松の準備をすることは大西文献・居駒文献で共通している。居駒文献では30日から始める家もあるとされるが、晦日に行うものである点は共通しているものと思われる。③元旦には男性が若水を汲み、神様にお供えすることが共通する。これは大西文献・居駒文献に確認され、居駒文献では「誰よりも早く起きて」という記載になっているものの、おそらく大西文献にあるような日が昇る前に汲みに行っていたと思われる。④男性が餅を焼いて神霊・祖先に供えてから雑煮を食べることはすべての文献に共通している。秋野文献では除夜の鐘が鳴ってから＝大晦日から餅を焼き始めるという差はあるものの、男性（おそらく家長）が若水および焼いた餅を供えることを担っている。居駒文献では、男性が餅を焼いているときに「女性が起きてくるといった正月風景が一般的であるようだ」とあるように、基本的には元旦は男性が仕事をし、女性は休む日であったことがうかがえる（女性が休むとはいえ、まったく休むというわけではないと思われる）。

一方で異なる点も多々見えてくる。多くの点が家庭や地域によって異なり、特に料理については各家庭の違いが大きく出たため、主要な行事に注目するが、①1月2日以降の過ごし方として、大西文献では1月3日まで正月休みとなっているが、居駒文献では1月2日から仕事始めになるという違いがある。吹浦地域でも仕事始めとなっている家があると思われるが、一般的には三が日まで休みとなる家庭が多いため、蔵岡では休みつつも仕事を始める違いがあると思われる。②吹浦と蔵岡で大物忌神社の新年神事のタイミングが異なっている。吹浦では1月5日に「五日堂」と呼ばれる五穀の作柄と1年の吉凶晴雨の神占が行われたとされ、現在でも「五日堂大祈禱（五穀の占）」として行われている

⁷⁶。ただし現在においても蕨岡の大物忌神社では「五日堂大祈禱（五穀の占）」が開催されていないようである。一方で蕨岡の大物忌神社では御種蒔神事（御判立て・御判開き）が1月7日に行われるという違いがある。これまでの共通点・相違点をまとめたのが表15である。

【表15：遊佐町における正月行事の共通点・相違点】

	内容
共通点	12月30日が正月用のお餅を準備する日となっている。 12月31日までに門松の準備を終わらせる。 1月1日には男性が若水を汲み、神様にお供えする。 1月1日に男性が餅を焼き、神霊・祖先に供えてから家族で雑煮を食べる。
相違点	1月2日から仕事始めを行う地域がある。 - 蕨岡口ノ宮と吹浦口ノ宮で新年神事のタイミングが異なる。

続いて、インタビューをした方々から、正月に関わる語りを見ていき、現在の遊佐町における正月行事がどのように営まれているのかを見ていく。まずは正月行事に関する準備等に関して語られているものを中心に、これまで見てきた文献との比較をしていこう。

Aさん：うちは意外と簡単だよ。

Q：全然全然。それでも全然残るものだと思っているんで。

Aさん：やっぱり神棚、掛け軸を正月用に別なもの下げんの。そしてあの、それこそお供え、三段重ねにして。そして四方さ小餅って重ね餅を飾って。あと、元旦の日、お雑煮を挙げて、こんな食べて。ごぼう炒りだそんなごっつお食べて、終わった後若水って、ひゃっこい水の、飲むのよの。したばうちのお母さん、ひゃっこい水だめださけ、お茶淹れてお茶飲むっけ。それはそれで。

⁷⁶ 鳥海山大物忌神社「祭事歴」（2023年2月2日取得，<http://www9.plala.or.jp/thoukai/saiji.html>）

Q：正月の準備とかは、よく昔は 29 や 30 日までに終わらせてというのが。

B さん：そう。一夜飾りはダメだから、30 でみんな終えて。

Q：30 までに準備して、終えて。

B さん：年越しそばだってそんな食べなかったよ。実家の方では。そんなにお蕎麦っていうイメージないよね。聞かないでしょ。

Q：あんまりお蕎麦のお話聞かないです。

B さん：正月は、納豆汁。

Q：正月になって、その日のうちに初詣でして。遊佐だと若水貫いに行ったりとかはない。

B さん：ないない。どこそれ。

Q：結構ほかの地域だと。

B さん：神社が近いとか。

Q：もしかしたら遊佐じゃないかもしれないですけど。家長の人が行ってとか。そういうのはない。

B さん：ない。お参り行って、初詣行って終わりだね。

Q：B さん家は簡素化しているとのことですがけれども、神棚にお膳作ったりとかはされているんですか。

B さん：庄内…見ましたよね。

Q：はい。

B さん：神棚が上で、下が仏壇ってね。そこにお膳置くんではなくて、もう 1 個神様の、あの…ほら。掛け軸をかける。天照大御神と羽黒山かな。鳥海山の掛け軸もあって、出羽三山と鳥海山の掛け軸あって。そこに神様のお膳を 3 つ作るのね。で、拝んだらそれを下げていただく。

Q：それを下げていただくんですか？

B さん：うん。そういう習わしはやっぱりね。食い納めと食い初め。お食い初めは年末年始の、それをしないとやっぱり。それは重々わかっていると思うんだけどね。

まず、B さんの語りでは、正月に向けた飾り（装飾）は「一夜飾り」を避けるため、12 月 30 日までに終わらせているとされる。しかし、文献においては 12 月 31 日に門松等を立てたりするなど、「一夜飾り」が行われている様子が見て取れる。ただしこの文献と語りの差が時代的なものなのか、地域的なものなのかに関しては本調査だけでは明らかにすることはできない。続いて正月用に掛け軸を掛けなおすという準備についてである。秋野（2018）では神霊の掛け軸にお供えをしている様子が書かれているものの、具体的にどのような様子なのか詳細は分からなかったが、この準備は遊佐町では現在においても広く行われていることである。本調査においても様々な家庭において、掛け軸がかけなおされている様子が確認できた（写真 22、23、24、25、26）。



【写真 22：正月用の掛け軸①】



【写真 23：正月用の掛け軸②】



【写真 24：正月用の掛け軸③】



【写真 25：正月用の掛け軸④】



【写真 26：正月用の掛け軸⑤】

写真からもわかるように、掛け軸には天照皇大神、鳥海山大物忌大神、大黒様が基本的にはセットで飾られていることが多い。そのほか恵比須様や氏神様、出羽三山の七福神を象った掛け軸など各家庭で由緒ある掛け軸が飾られており、非常に荘厳な場所となっている。その掛け軸の下には鏡餅が供えられており、二段から三段ものに柑橘類が乗っているもの／乗っていないものが用意されている（写真 27、28）。柑橘類の有無については、居駒文献においても「みかんに関しては、飾りなので、

特に意味はないようだ」とあるように、おそらく各家庭の差によるものと思われる。写真 27 のように二段の鏡餅の上に、さらに小さな餅を乗せる様子は居駒文献にも記載があり、この小さい餅を「チョコボ（餅）」と言う方もいる。この鏡餅はお膳に乗せている場合もあれば、乗せずに供える場合もある。これも各家庭による違いと思われるが、鏡餅を和紙の上に乗せることは共通しているようである。そのほかにも膳に2つの鏡餅を乗せて供えたり、掛け軸の神様ごとに小判餅を供えたりするなど、扱いは様々である。



【写真 27：鏡餅の様子①】



【写真 28：鏡餅の様子②】



【写真 29：鏡餅の様子③】

また、全国共通的なものではあるものの、以下の語りのように正月の前年に身内に不幸があった場合は、神様にお供えをするようなことしない。

E さん：不幸あったはんで。そういうこともあるはんで。不幸あった時は正月の。

F さん：不幸あった時は神様に供えるようなことはしない。

昔は旧暦で正月が行われており、大西文献によると、一時は新暦で正月を行ったものの、一般の家庭では旧暦での正月が続けられたとされる。以下に見る語りにおいても、1970 年代ごろまでは旧暦での正月が続いていたものの、現在では新暦での正月となっている。

Hさん：正月はすんども、小正月ってしたっけの。

Jさん：今はしないの。本家さ5日までの間に行って、反対に本家から分家さ正月礼っていうの。それがいつも20日位で、女正月みたいに女の人に来たりするの。本家さ男の人はいくんども、女の人反対に本家から分家さ休みに来るっていうか。

Hさん：また餅搗くのよの。小正餅って言うての。正月搗いて、また搗くのよの。んで枯れ木さ、みず木さの、なんて言ったっけ？

Jさん：団子木（だんごぎ）っていうの。

Hさん：そういうのもさねの。自分の上の人がの。

Q：団子木って色付けたりします？

Hさん：あれって何なんだ、柳だかなんだかの木？

Iさん：みず木だよの。

Q：小正月というか、旧暦の行事はいつぐらいまでやってたりしたか覚えていますか？

Jさん：昭和50年くらいだか、そのくらいだよな。しなくなったっていうか。

Q：そのきっかけは何ですか？

Jさん：結局忙しくなったからかな。農家も職を、現金収入を求めて女の人男の人出るようになってから、まず農家の風習というのがなくなっていった。例えば出来合いの総菜を食べたり、そういう時代が多くなってきた。それまでは農家で、家で様々な行事を大切にしていたんども、結局現金収入を求めるにあたって時間を取られるわけだよの。そういうふうになってくると、そういう食文化というのが完全に崩れてきたと私は思う。高度成長において日本中全部同じだと思うよ。

Q：作っている時間がないということですね。

Jさん：うん。割安になるっていうか、塩蔵もそうだし、食べるものって手間暇がかかるんだよの。そういうのがなくなってきたのかな。

一般的な正月に加えて、小正月も昔は行っていたものの現在では行われなくなったとされる。小正月は女正月とも呼ばれ、1月5日までに分家が本家に対して行っていた「正月礼」の反対に、本家から分家に「正月礼」を行う時期となっている。Jさんが「いつも20日位で」と言っているように、大西文献においても「正月中の休日は元日から3日までと、7日、16日、20日であった」という記載と合致する。またこの小正月では改めて餅が搗かれるということで、再度お餅を食べる時期になっている。小正月については先ほど見てきた居駒文献でも深堀されており、小正月では主に4つのことが行われている。それぞれ、①門松（柳）を飾る、②小豆粥を食べる、③団子木飾りを行う、④鏡開きをする（雑煮や汁粉で食べる）ことになっている（調査時点で①はしていないとされる）。H～Jさんが語るように団子木に飾ることは、上蔵岡でも行われているため、比較的遊佐町全域で行われていると推察される。

この小正月が行われなくなってきた理由としてはJさんが語るように、女性も現金収入を求めるよ

うになり、農家の風習がなくなってきたことがあげられている。前述のように、女性の現金収入を求める動きは、時代の変化に伴い、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の魅力を発信してきたことの裏面に当たる。資本主義的な考え方が敷衍し、一連の流れとしての伝統的行事が分断される＝自分で用意するのではなく購入するという考えや、構成要素である食事の一部が商品化され、もともと一連の意味を持っていた文脈からはがされてしまった結果、昔ながらのことができなくなっているのではないだろうか。もちろん、これまでの生活クラブの動きや農協婦人部の「母ちゃん」たちが行ってきた活動は全国的に見ても素晴らしいものであり、遊佐町の魅力を向上させる重要な取り組みであったことに違いはない。そのような変化の過渡期だったからこそ、失うようなものがあったのではないだろうか。

それでは、具体的に正月で供される料理・食文化に注目していく。Bさんの語りにもあったように大晦日から元旦にかけては、「食い納めと食い初め」が行われる。12月31日の食い納めの時には、お膳にご飯、「あぶらげ」の入った納豆汁、鮭の味噌粕漬、イカやサーモンの刺身、はりはり漬け、わらびなどの山菜の煮ものに、日本酒が用意されている（写真 30）。これと同じものをもう一膳作り、鏡餅と日本酒（お神酒）、火のついた蠟燭を供えている神棚の手前にそろえて供える（写真 31）。17時半ごろにお膳を供えたのちに、家長が二礼二拍手一礼をし、神霊に対して感謝を祈った後でお神酒を飲むところまでが一連の流れであるとされる（写真 32）。



【写真 30：食い納めの御膳】



【写真 31：お供えの様子】



【写真 32：神霊への祈りの様子】

食い納めの様子については、正月の食事の様子を詳細に記載している秋野（2018）の論文には記載がないものの、古くからおこなわれているものと思われる。加えて、用意された料理も各家庭で異なっているとされ、その家においても大晦日に用意しているものの中から選んで供えている様子であり、毎年すべて同じものをそろえるような様子ではない。そのほかに塩クジラ汁を必ず用意する家もあるなど、数ある伝統的な郷土料理の中から選んで食べられていることがわかる。

I さん：俺なんか年越しに塩クジラ汁食べる。

H さん：クジラ汁あんでの。

I さん：塩クジラ汁。納豆汁は大黒様の時。

Q：違いますね。

I さん：31 日が塩クジラ。

そして元旦を迎え、お食い初めをすることとなる。秋野（2018）が記録している通り、昔ながらの正月を維持しているとされる家庭では、1 時ごろに鏡餅、鮭、雑煮餅、スルメ、大根なます、漬物、手作りのおせち（鮭の味噌粕漬、棒鱈と大根の煮物、すべらん草と厚揚げ入りの煮物、こんにゃくのたらこ炒り、クジラ汁）を神棚に供える様子が残っている。また居駒文献では、上蕨岡の正月料理として、ニシンの昆布巻き、鮭、かまぼこ、大根、大根の煮しめ、田作り、里いも、にんじん、きゅうり、菊のなます、豆、こんにゃくと豆の煮もの、油揚げ、凍み豆腐が食べられ、家庭によって異なるとも書かれている。以下の A さんの語りにもある通り、ある程度「正月料理」の中から、中心的なおかずとなる魚、「あぶらげ」のある煮物、漬物、納豆汁というカテゴリから選ばれるのだと思われる。

A さん：元旦の夜は初めて新年度の、食事ということで、ご飯の食い初めというのが。だから元旦の夜、その日は納豆汁煮て、魚をつけて、煮物をつけて、漬物して、これがその元旦の夜の食い初め。でも元旦の夜さね家は、2 日の日やる。それは若干ずれてる、ここのところは。そのうちそのうちでの。

魚については鮭の味噌粕漬が中心であるものの、漁業関係者ではハレの日の魚であるクチボソガレイなど、尾頭付きの魚が供えられている。

Q：タイとクチボソガレイ。タイは祝いの時で、クチボソガレイは葬式の時を使うって話を聞きましたけれども、そこは吹浦でも同じな？

E さん：タイはめでたいときは必ず使うけども、クチボソって特別な時に使う？正月くらいの時は、必ずつけるみたいなのはあったんだけど。

F さん：神様さ供えてたの。

E さん：んだんだ。お膳するときに、鮭の切り身でもいいけども、元日はクチボソあげるとかよ。

F さん：頭のついてるのを。そういうのはあった。

E さん：あるの、必ず。頭のついた魚。

そのほか神棚に供えるほか、ご先祖様の仏壇にも御膳が供えられている。A さん宅では、果物などが供えられているほか、お膳に豆腐、汁物、黒豆なます、煮しめ、漬物にお茶を供え、そのわきにご飯を五角形に配置したものを供えている（写真 33、34）。



【写真 33：正月の仏壇の様子】



【写真 34：正月の仏壇への供え物】

具体的な写真とともに正月の様子を見てきたが、そのほかにも正月に食べるものについては数多くのものがインタビューから聞こえてきた。そこで様々な正月料理を概観していく。

A さん：あんこ餅、丸餅、ここはまず丸餅文化だからの。角餅っていうのはないので。あとかたもちっていうのは、簡単にいうと、お正月過ぎてからおやつ作りとしてかたもちを作るっていうのが。

A さん：この間、私、すべらん草干した話したら、正月の時の味がやっぱりおいしいって。酸っぱいようで、そういうのがおいしいって。だから正月の時食べる分だけでも。めんどくさいけども、雑草取るいうのも。

A さん：あの、正月には必ず甘酒を造って飲むんだよの。

Q：家々でですか？

A さん：そうそうそう。家々で。最近、なんか飲む点滴って俗称がついたけれども、昔から正月は甘酒作って飲んでる。そういう文化はある。上手な人でねえとなかなか旨いものができなくて。酸っぱくしたりして、難しいのよ、あれ。簡単じゃない。

A さん：あの納豆汁って簡単に言うけれども、実際は1年中かかんよ、あれ。材料取りそろえるのは、納豆汁っていうのは。まず春に蕨とってくるでしょ、それを塩蔵してはんでの。それで秋にずいきいもの茎を乾かして、それを細く切って投入し、秋にキノコ採ったのを塩蔵して、それも入れてはんでの。そして昔は納豆なんかも自分の家で作ったけども、今ほら買ってっけども。それだってやっぱり大豆は春にまかないと秋に収穫できねえでや。だから1年中かかってんだよ、納豆汁いっぺん食べるために。

B さん：すべらん草。うち、実家の正月料理だった。

Q：正月料理に出ますか。

B さん：正月料理。なんでっていうと、受験シーズンも来るじゃない。「すべらんぞう」って。よく覚えてたね。

Q：ここを調査していた先生と歩いていたので。すべらん草もほとんど雑草で食べないというか、食べるのはここ遊佐くらいでしか食べていないと思うんですけど。

B さん：よくテレビで遊佐が取り上げられたとき、何年前かだけど、すべらん草やっていましたもん。ここ嫁いできて食べないのね。

Q：この家では食べないんですね。

B さん：うん。実家は正月の料理だったの。で、自分がすべらん草を若いうちに取ってきて、つくって、食べさせたけど、あんまり子どもに人気がなかった。

Q：ご実家の方はどんな雑煮だったんですか。

B さん：忘れてる。50年近くなれば。基本そんなに変わらない。焼き豆腐は入れない、わらびは入るね。わらび入れて何入れていたっけ、全然忘れた。ほんとだ。でもその家々で違うから。

Q：煮しめは正月作りますか。

B さん：煮しめはほとんどつけるよね。大体お盆も、何食べてたっけ。

Q：嫁いでからでも全然。

B さん：鮭の味噌漬け焼き、あれが定番だったね。ここ、ほら、牛渡川、鮭が上がってくるから。正月は神様だから、お刺身あげて。あとここはね、弟たち嫁いで帰ってきたりすると、すき焼きとかするから、みんな同じ物あげてた。そうだね。鮭の味噌漬けだけはあげて。

Eさん：必ず作るもの。棒鱈煮、きんぴらごぼう。

Fさん：ここさごぼうみたいなのが、ニンジンも入ってるんですけど、私どもはニンジンは入れないで、田作りだけで。油は使わないで。ごぼうだけの。そういったの作ります。

Eさん：棒鱈煮、ごんぼいり。

Fさん：あとは酢の物の。酢の物、大根なますは作るんだども、それさあればイクラを乗せるの。

Eさん：この辺はイクラつけたり。

Fさん：やっぱりその頃は鮭ばりで。

Eさん：この頃、氷頭なますもほとんどごきた。正月。

Fさん：正月にの。鮭のの。

Eさん：御膳さするみそ汁だったの、年越しはクジラ汁するかの。クジラ汁。今は塩クジラしかねえでの。塩クジラつかったり。あと、正月は納豆汁。元日は納豆汁、決まってるの。

Jさん：アユもめてきたのを焼いて、焼いたものを佃煮にしての。干すのも干すので、串さ刺して、ずっと干しておいて。それを出汁にしてうどんとか、正月の餅も出汁が鮎だったよの。

Q：一番重要なのは正月がでかいかなと思うんですけども、正月の時には欠かせない料理はあったりしますか？

Iさん：きんぴら、大根と棒鱈の煮つけ、黒豆の煮たのと、大根なます。あと何か魚つけるっけ？あと雑煮。

Hさん：頭のついた魚は必ずつけるっけの。

Iさん：元旦の実家ではずっと肉餅だったのよ。村さきた頃は肉餅って全然食べなくて、いつになったら肉餅食うんだろうって。「肉餅どうして食べないんだろう」って。肉餅だって俺の実家では、元旦肉餅だったんだよな。

Jさん：池に、沼にコイ飼ってる。コイの甘煮、甘露煮。これは米沢のあたりでよくコイの甘煮ってすんども、実家の方では沼で飼ってたから、コイの甘煮を必ず。コイの甘煮も作るんだっけの。

Hさん：遊佐でも作ってんの？

Iさん：コイ育てて。私の母親も作ってたっけの。

Q：Iさんのところでは、今の他に作っているものはありますか？

Hさん：正月？たらのこ炒り言っただけか？あとはきんとんもつくるな。

Q：お正月とかお盆の時に、これにはこれ絶対作るよみたいなものってあったりとかしてたんですかね。

K さん：うーん、この辺はね、お正月はやっぱり棒鱈とか、エイのひれとか、ああいうのね、正月は売りますよね。多分酒田もおんなじだと思う。多分ここ吹浦もね。売ってますもんね、正月になるといっぱい出てきます。

Q：お雑煮は何入っています？

K さん：お雑煮？うんとね、肉。

Q：そこは肉出てくるんですね（笑）。

K さん：肉とかこんにゃく、ごぼうとか、あと厚揚げ。

Q：結構あの、厚い。

K さん：あの厚いの。薄揚げじゃなくて。この辺では「あぶらげ」っていうけど、あれとか入れて。

Q：お出汁何で作っています？

K さん：醤油です。雑煮はね。

すでに取り上げた料理についての語りもあるものの、すべらん草の炒め物、甘酒、納豆汁、雑煮（わらびつき）、煮しめ、鮭の味噌粕漬、大根と棒鱈煮、ごんぼいり、大根なます（イクラをのせる）、氷頭なます、鮎出汁の餅、黒豆煮、肉餅、鯉の甘露煮、たらこの炒り、栗きんとん、エイのひれ、「あぶらげ」があげられている。表 10 であげた遊佐町の郷土料理の多くが該当しており、現在においても正月料理の多種多様さ、豪華さは変わっていないものと思われる。アンケートにおいても、大晦日から正月にかけて食べられるものとしては「納豆汁」「雑煮餅」「ごんぼいり」「煮しめ」「たらこ炒り」「棒鱈と大根煮」は半数以上の人々が今でも調理するものとしてあげており、他の行事と比較すると多くのものが準備されている。

A さんが語る納豆汁の話に象徴されるように、単に調理のために時間がかかるということではなく、自給自足の生活を送っていたころには、正月料理に使われる食材の育成といった 1 年がかりの正月準備であり、だからこそ正月料理はごつつおになるのである。そのごつつおがおいしくなるためにも、鳥海山の水がきれいであることが欠かせず、地域をあげて環境保全に取り組んできたのだろう。

雑煮餅については遊佐町で作られている作物をふんだんに具材として利用する家庭もあれば、非常にシンプルに作る家庭もあり、遊佐町内での多様性がうかがえる。A さん宅ではお雑煮の出汁は醤油をベースにだし昆布、煮干し、キノコ（3 種類）でとっており、しっかりうま味を出している。お雑煮に入れる具材としては、自家製のお餅、こんにゃく、岩海苔、わらび、あぶらげが使われ、肉類は使われていない。山菜や「あぶらげ」が利用されることは共通していると思われる。秋野文献においても、取り上げたお宅における雑煮は餅、わらび、こんにゃく、油揚げの 4 種となっており、具材が非常に少ないことがわかる。一方で K さんのように、ごぼうや肉を入れる家庭もある。また雑煮餅の出汁も地域によって差があるとされ、トビウオを使ったあご出汁や、J さんの語るような鮎出汁が使われる。この具材や出汁の違いは地域差があり、同じ庄内地域である鶴岡では、雑煮餅の材料として主にお餅、

あぶらげ、ごぼう、ニンジン、シイタケ、芋がら、長ネギ、岩海苔の 8 種が使われ、醤油出汁で調理するとされているが⁷⁷、A さん宅ではその半分程度となっている。



【写真 35：雑煮餅】

そのほかにも遊佐町らしさを象徴する食べ物として、あぶらげが語られる。

A さん：食文化の中にはあぶらげ抜きにしては語れない。あぶらげだ。要するに、もてなすには、よく「煮しめ」というようなことで、あぶらげを大きく大きくつける家は、そのうちの財産を表現。昔の人はよ、自分の見栄を張るおもてなしを常に横行したのよ。

前述しているが、鳥海山と里・平野の食文化で味噌がその家の状況を表すとあったように、あぶらげもその家の豊かさを象徴するものとして機能している。料理は単においしいものだけではなく、その家の状況全体を伝えるメッセージにもなっているのだ。だからこそ、大事なもてなしの場でふるまうものについては、その家の財をはたいてでも良いものを見せたかったと A さんや B さんは語る。正月ではないものの、結婚式などで贈答にする日本酒も 1 升瓶で十分であるのに 3 升贈るといった、ある意味「見栄っ張り」な性格があったとされる。

遊佐町の正月を考えるうえで、ユネスコの無形文化遺産に登録された、女鹿、滝ノ浦、鳥崎の 3 集落に伝わる「遊佐の小正月行事（アマハゲ）」についても言及する必要がある。インタビュー対象者の H さんはアマハゲを行っている集落に居住しており、アマハゲを長年経験している。以下、アマハゲの時の様子が語られる。

⁷⁷ 鶴岡食文化創造都市推進協議会，2022，『つるおかうち御膳 改訂令和 4 年版』p. 92

J さん：今のアマハゲと鳥崎のアマハゲは違うし、お面も違うし。同じ吹浦通りのところでも全然違う。行事も何日と何日って全然違うし。

H さん：3 集落の。今年はあるかな。

J さん：昔はご馳走もっとではったけの。お膳があったはけ、ではったと思うけども、だんだん人数も少ないし、全部の家まわらないって言うんで、昔みたいに夜通ししたのはなくなって、少なくなってきた。見た方がいいよ。

Q：H さんのところはアマハゲやってる集落だとお聞きしたんですけれども、アマハゲの時とかは特別なものを作って、何か配ったりとかあるんですか？

H さん：しない。アマハゲが来たときは、お酒とスルメか。だって一軒ずつ回られるから、ゆっくりもしてられないから。そのくらいで次に。ただ、最後は酒田屋さんとかにあがったりして、アマハゲの人とは違うかもしれないけども、普通の家だばそのくらいかな。酒飲ませて。あとお餅。お餅をやって向こうからももらって。交換する。そのお餅をアマハゲになった人たちが終わってから、集まって雑煮餅にして食べる。

H さんによると、昔はご馳走がもっとあり、お酒やスルメを使って歓待しているとされる。また歓待した時にはお餅をアマハゲにお配りする風習があるとされる。その後、そのお餅は雑煮餅にして食べられる。しかし、現在では夜通しで集落のすべての家々を回ることもしなくなり、十分な歓待を受けることも少なくなっているとされる。アマハゲ時における特別な料理を準備するというお話は出てなかった。

これまで遊佐町の正月料理について、皆さんの語りからどのように準備し、元旦を迎えているのかについて詳述してきた。まずは文献に残されている正月行事の様子を見てきたが、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）と新たな歳神様や天照大御神・鳥海山・恵比須様等へのあいさつを行う厳かな行事（食い初め）になっている。その後皆で雑煮を食べるが、田中宣一（1992）によると、雑煮を食べることは、もともと歳神祭における直会を意味しているとされ、その祭における神饌と同じ料理を食することにより、新たな力を得るためのものとされている。このような行事が世俗化してきているとはいえ、遊佐町においてはアンケート結果からもわかる通り、すべての家庭で正月を行い、95.9%が雑煮餅を食べていることから、重要性が失われず継承されていることがわかる。また同じく納豆汁も食べられており、A さんの語る通り 1 年をかけて準備した食べ物の集大成として、神霊とともに食べる重要な料理として位置づけられている。そのほか、棒鱈と大根煮、すべらん草の炒め物、煮しめ、鮭の味噌粕漬、大根と棒鱈煮、ごんぼいり、大根なます（イクラをのせる）、氷頭なます、黒豆煮、鯉の甘露煮、たらこの炒りなど、遊佐町で育った材料をふんだんに利用した、一番のごつつおが食べられる場となる。これはその家庭だけではなく「正月礼」として、親族とコミュニケーションする非常に重要な場となっていた。そこでは各家庭が威信をかけ、できる限り豪華な正月を過ごしていることを親族に示す、闘争の場であったこともうかがえる。ただし、正月行事の世俗化の流れとして、小正月をしなくなったり、供える料理が簡素化したり、正月礼も行わな

くなってきていることは、単に人々が正月を重視しなくなったということを意味しない。」さんの語りにもあったように、これまで「家庭の中」にしかおらず、正月に向けた準備に余裕のある「母ちゃん」たちが自立してきたからこそ、ある種必然的に生じてきた課題なのかと思われる。もちろん、全国的に伝統行事が女性の自立によって、行事における料理が簡素化したり、少子化によって行事の担い手がなくなったりするといったことは生じているが、三世代家族が多い遊佐町においては、その進行が遅かったのではないかと推察される。

4. 食文化の保存継承について

3章では遊佐町での第一次産業の歴史や宗教の歴史を紐解きながら、過去の食文化を概観し、遊佐町に住む人々の語りから現在の遊佐町に継承されている食文化について確認してきた。特に大正時代から昭和初期における文献と比較すると失われつつある行事（小正月や正月礼）などはあるながらも、比較的昔ながらの行事や食文化が維持されていることがわかった。昔ながらの食文化が、単に残っているということは考えにくく、移り行く時代の中で遊佐町の組織や各家庭で、次世代に食文化を受け継いでいく何かしらの取り組みが行われていると思われる。そこで、これまでに行われてきた取り組みを概観しつつ、現状では食文化の継承においてどのような課題が残っており、この課題を乗り越えるために考えられる方策について、遊佐町に住む方々の語りを中心に紐解いていく。

4-1. これまでの保存・継承の取組

上記の通り、食文化を次世代に受け継いでいく取組としては、行政や民間による組織的な取り組みと、各家庭における子や孫に対する家庭内の取り組みの2種に大別されると考えられる。前者の組織的な活動としては、食生活改善推進協議会（ヘルスメイト遊佐）やJA・JFの女性部、ひまわりの会における郷土料理研究会、学校給食が主にあげられる。まず食生活改善推進協議会について、遊佐町においては食生活改善伝達講習会の実施、減塩・野菜ワンプレートの普及、鳥海ソーデーマーチにおける適正塩分の味噌汁の提供、まちづくりセンター祭での料理展示や試食の提供などが行われている⁷⁸。実際にヘルスメイトの方からは、活動内容として下記のような語りが得られている。

Jさん：前は「遊佐ごっつお」できたころは、時々集まってレシピ見て、作ってみたのや。食改（食生活改善推進協議会の略称）でも婦人会でも作ってたの。「遊佐ごっつお」できてしばらくたったんで、それが薄れてきてる。でも作ってたの。

Q：いろんな季節と正月って分かれていて、たくさんの料理があって、それぞれすごい美味しそうだなって見てたんで。

Hさん：途絶えさせないために、あれ作ったんで。あれ、あのままではなくなってしまうからってするので、遊佐ブランドで話しかけてきて。まずではってするので、つくったのよ。

Iさん：笹巻も高校さ教えてきたけどの。高校にも行ってしてきてよ、笹巻はあちこちでしてつけよの。高校生さも教えてるよの、食改が。あと施設、老人ホームでやって年寄りの人がの、巻くだとか、頭ぼけててもしっかりしているの、仕事が。手が覚えてるというか、昔やったことやってるから。やっぱり懐かしく感じて、普通、昨日何に食べたって聞いても何もわかんないんだけど、笹巻だというのはちゃんと覚えてる（笑）。仕事はちゃんとできるしの。やっぱりそういうのって意外と活性化するだよなって。

⁷⁸ 遊佐町，2018，『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>）

Q：具体的に食改の皆さんがこういった活動をしているのかを聞きたくて。年間でこういう活動をしているというものはありますか？

I さん：減塩料理の伝達はしているの。笹巻だったりも。

Q：それって町民の皆さんに開かれた感じで、「みんなで作りましょ」みたいな感じで募集かけたり。

I さん：そうですね。あと参加人数は少ないけれども、男の料理教室っていうのもあったり。あと糖尿病予備軍の人たちにも糖尿講座って。それさも料理を作ってる。そんなのもヘルスメイトは手伝ってる。あと牛乳を使った料理。カルシウム料理とは別で糖尿講座をしている。

Q：本当は様々料理教室というか、テーマを決めて皆さんと一緒に料理をしませんかというのが、主な食改の皆さんの活動っていうことですか？

I さん：うんうん。

上記にあげたように、高校における笹巻の巻き方指導や介護老人福祉施設における笹巻づくりイベント、減塩料理の伝達、男の料理教室の開催、牛乳を使ったカルシウム料理教室の開催、糖尿病予防に関する講座の開催を行っている。このような定期的な郷土料理に触れる機会の提供の他、遊佐町の郷土料理をまとめた『つぐてみねか遊佐ごっつお』の発刊を行っている。

続いて JA 遊佐町（現 JA 庄内みどり）や JF 女性部の行っている料理教室である。まず農協についてであるが、以下の B さん・D さんの語りにある通り、農協の料理講習会や、料理教室が昔から開催されている。

B さん：鮭の味噌粕漬け、どっかにあると思うんだけど。結局農家だから、農協の指導が結構あったのよ。農協料理講習会とか。

D さん：俺やってるんですよ。今月神の山で料理講習会。

B さん：平成 5 年でしょ。このころまだやってたんだね。ほほえみの会ってば、奥山さんも知ってるかも。こういうのまだあったんだね。2008 年。A コープの農協の料理教室みたいなみんなこんなのとってらんですよ。これあるよ、今もあるよ。「お味はいかが」っていうの。2003 年ですって。だから遊佐町は農協さんの力が大きいですね。あの無水釜っていうのがあったんですよ。私はあれで、子どもの時から蒸しパンとかいろいろ作ってましたね。ほら、あった。農協料理教室。

そのほか、笹巻づくり講習会や親子料理教室などは現在でも開催されている。これは女性部が主体となって開催されている。これまで見てきたように遊佐町は生活クラブとのつながりが強いものの、B さんが語るように農協とのかかわりも深いものとなっている。

他方漁協においても、食文化を残す取り組みが女性部を主体に行われている。

E さん：何か特別には…まあ信子さんはマイスターして、あれしていたけれども。あ、ここ地元では今、マイスターの人、サトウさん方が食育したり、学校さ行ったりはしている。元気な浜店ではないけど、遊佐町の方での。食育で一生懸命やっている人いるよの。保育園から中学校くらいまで。どこさでも指導するための食育活動はしているかな。

F さん：魚のさばき方見せたり。前の、女性部でもの、ここから頼まれればの、いったんよの。

E さん：学校とか。漁村センターさ来てもらってとかや。そういうところでもの。

F さん：マイスターでる前でねえか。

E さん：伝道師とか出る前かな。

Q：その他、子どもたちにさばき方なり料理なり教えるほか、広く町民向けに対してやってたりする活動はあったりしますか？

F さん：女性部では、冬になるとタラ汁。

E さん：んだ。年末にの。すり身。

F さん：夏場はイカを使った。募集しての、漁村センターでやってたこともある。あれ●●さん、○○さん方がやってた頃の。

E さん：んだの。ボランティアだけんど、ボランティアで女性部で、施設みたいなところにすり身やったりとか。ホッケのすり身とか、オキミスのすり身とかの。年末に届けるなどしてました。何年かやったよの。

漁協女性部においても学校や漁村センターにおいて食育の指導を行っていることとされ、他にもボランティアでタラ汁やホッケのすり身などの魚介を地域住民に提供したり、夏と冬の2回料理教室を開催したりしている。語りの中で出てきた「信子」さんは、庄内浜伝道師の赤塚信子氏のことであり、「伝道師マイスター」として庄内浜の文化を伝える指導役として活動している。

3つ目にひまわりの会における「遊佐町郷土食研究会」である。当初は2003（平成15）年に60歳を超える女性会員によって「郷土食部会」として立ち上がったものである⁷⁹。そこでは現代の食生活を見直す意味も含めて、昔ながらの郷土料理や正月食など、「おばあちゃんの味」を次世代に残すことが主な目的となっている。そこでは下記のような郷土料理を食べあうイベントを開催していた。

⁷⁹ 山形県農林水産部，2022，『山形県ベストアグリ賞に輝く人々』

Aさん：夏場はスイカだメロンだってにぎわうけども冬場はなんにもなくて、この店どうすんだっていうことを疑問に思って、それにその時の人数の部員たちが自分のやりたい項目があるんでねえかって皆さんに集まってもらって、そこで自分のやりたいものをグループつけて、そのなかでリーダーを立ててそれぞれの活動をしましょうって、動き出したんよ。その中の一つが郷土食だったの。たまたま郷土食の会長が私であって、一番最初、郷土食の集まりをやった時結構年配のおばちゃんたちも参加してて、とにかく自分たちが小さい時に食べてきたごちそうを作って、語り部の館で食事会やろう、楽しいことやろうって。そしたら皆さん、「いやあだめだ」って。「作ったのを皆さんに食べさせてお金貰おう」って。こういうこと言われて「意外だなあ」って。「どれくらい頑張ればいいんだ？」って、誰々さん、誰々さんっていっぱい料理が出てくる予定だったの。皿も、土門さんっていうそのうちから出してもらって、昔から北前船の船着き場で、それこそ昔のワカジェシュウをコントロールしてきたうちで、殿に捧げる器がいっぱいあんだ、この機会にこの器出して、復活したのよ。食事会も3年は続いたかな。

この様子からも、遊佐町の女性の自立していく気概や、楽しく郷土料理を食べあい残していこうという意志が感じられる。先に述べた食生活改善推進協議会との交流もなされ始めてきたとされ、遊佐町全体に広がる「食」に関する意見交流を行う会であり場であることがわかる。そこでは「おばあちゃんの味」という冊子に、郷土料理のレシピや料理方法、食材の仕立て方がまとめられているとされ、団子餅、芋がら、すべらん草、大根ぬか漬、大根干し、体菜漬が「おばあちゃんシリーズ」として販売していた。

上記の組織は、遊佐町民に対して食文化を継承していく取組を行っているものとなっているが、一方で新たに生み出した食文化を次の世代に残していくという組織内部における継承も行われている。

Bさん：うちの母と3人か4人が1グループで。ええとね、笹巻から米おこしってあるでしょ、ポン菓子。米おこしを作ったのが母なんです。それで作業するところがうちの実家の敷地内にある小屋というか、その建物で4人でやっていたんです。それで大阪の心斎橋のお米ギャラリーに注文来ると出していたみたい。で、母たちが4人が、もう何年くらいやったんだろうね。10年…10年はやったと思うの。そろそろもう次の若い人たちに渡そうということでバトンタッチしたのね。

上記の語りは遊佐町における新たな加工品生産の様子についてであるが、これも女性が主体となって取り組んでいる事例である。10年一区切りとし、次の世代の方にバトンタッチをしながら継承しているとされる。現在でもこのポン菓子は遊佐町の特産品として、道の駅でも販売されている。

遊佐町で行われている組織的な郷土料理を継承する取り組みを見てみると、主に料理を教えるとなっており、様々テーマを変えながら遊佐町に残る郷土料理の作り方を伝達している様子がわかる。料理を教える対象も高校生から高齢者まで幅広く、包括的な郷土料理の伝達機会を生み出している。ただし2020年より世界的に広まった新型コロナウイルス感染症流行に伴い、料理教室などの皆が集まっ

て料理を作る機会が大きく失われている。一方で組織内における食文化（生産）については、世代交代をしながら次の世代へ受け継がれていることが推察される。

最後に学校の給食での食育である。遊佐町は学校給食における県産農作物の使用率が県内でも上位であるとされ、2021年度には野菜の47.2%、果物の75.5%、生肉の91.3%が県産のものであった⁸⁰。遊佐町の日々の学校給食は、必ずと言ってよいほど地場産品で作られており、子どもたちが遊佐町の農作物に触れる機会となっている。遊佐町の学校教育と最も歴史が長いとされるのは、蕨岡地区の「平津野菜グループ」であるとされ、「こどもたちに安心して、おいしく食べて欲しい」という思いの下、低農薬など栽培に気を使った野菜を出荷している⁸¹。また「食育献立」として芋煮やほうれん草と菊のお浸し、納豆汁、鮭の味噌粕漬などが行事などにあわせて提供されている。学校給食においても郷土料理が出されていることは、インタビューを受けた方々も認識している。

Bさん：ここの小学校は、行事的なものは私もあそこでお話ししたんです。行事的な記念日っていうか、そういうときって（郷土料理を）出すんです。えらいなと思って。

Bさん：小学校でも中学校でも給食でよく出ますし、これから12月9日大黒様、その時はカボチャを煮て小豆をかけて、小豆で煮るんですよ。それが出るみたいですよ。

Fさん：学校給食なんかでもやっぱり大黒様とかがって豆ごはんとかって出るんだけど。ハタハタの田楽出て、鮭の田楽出て（笑）。

Q：そういう意味で言うと、もしかするとEさんたちの世代のお子さんよりも、そのさらに下の世代のほうが遊佐の食べ物って感じで食育もしっかりですけど、触れている感じはあるんですか？

Eさん：うんうん。

Fさん：小学校とかね。

上記のように、学校給食でも郷土料理を出していることについて高評価をつけており、現在の小学生や中学生が家庭だけではなく学校の間でも郷土料理に触れる機会を組み込んでいる。表11の第二期計画にも記載があったように、町をあげて郷土料理の伝承を進めており、給食だよりや教師による指導を通じて、郷土料理の歴史や謂れを伝承する仕組みができています。実際にAさんは、生徒に対して郷土料理を提供する体験をしており、その様子を以下のように語っている。

⁸⁰ 遊佐町教育委員会、2022b、『教育委員会事務点検・評価報告書 令和3年度事業』

⁸¹ 遊佐町、2015a、「別冊広報ゆざ ゆざのみ」(7)

Aさん：遊佐小学校の生徒さんから「郷土料理を教えてほしい」ということで、〇〇さんと2人で、もう1人いたっけかな、3人ぐらいで。どういう料理を伝えようかということを考えながら、子どもたちの作る、あるいは食べる、そのあと「どうなるかな」と思ってよく見てたら、子どもたちは意外と食べなかったんですよ。それで「どうして食べないの？」って聞いたら、「お家に持ち帰ってお母さんとかおばあちゃんに食べさせたい」って、そういう意見が返ってきたんですよ。だから非常に家族の中のコミュニケーション、あるいはそういうものがすごく見えまして。我々も感動して。そのあと3回くらい遊佐小学校に行きましたので、伝える側・受け取る側の生徒さんも非常に感触が良かったです。

実際に生徒に教えることを通じて、子ども世代がそれぞれの家庭において郷土料理を通じたコミュニケーションをしていることを確認できたとAさんは語る。このように、おばあちゃんと子どもの間の郷土料理を通じたコミュニケーションが十全にできる土壌が形成されている。

一方、家庭で行われている継承の機会について、インタビューをした方々の語りから見ていく。まず、インタビューを受けてくださった方々が、親の世代から料理や食文化について、どのように学んでいったのだろうか。

Bさん：あとすり身とかも、さっきの枝豆をつぶす機械で全部やっていますよ。

Q：となると、自分では作らなくなったけど、スーパーとかではちょくちょくよく見るという感じですか。

Bさん：うん。やっぱりこういう行事的な時って、お店ではよく出すのよね。だから作らなくても売ってるからいいって。このナスゴングも各家庭で一番つくる。でも私、やっぱり孫たちにああいうの作っていたって、どこか頭に残してほしいから、極力自分で作るんですよ。南瓜スープにしても。まあ家にいる職業だからね。だからおいしくてもまずくても作るのが基本。口に合わなくても作って食べさせたいなって思っていますもんね。

Q：料理の作り方は子どもの時に習ったんですか。

Bさん：母親から。

Q：皆さんも、皆様のお母さま方から料理を見て習ったという感じですか？教えてもらった感がありますか？

Fさん：やっぱり見てだな。私のところは聞いたり。

Eさん：うちなんかだば、おばあさん船さ来たりしてよ、もらってきたりすると、うちではけてた。

Fさん：みんな見ての。

Eさん：うん。ここさ来て覚えたいな。

E さん：まあ、小さいときしてきたことかはけて、戦後だな。ほんと、学校さ入ったところからのことしかわからないの。小学校ではの。小学校・中学校くらいからかの。残ってる、いろんな事聞いて。まあそれはずっと続いてきて覚えていることであっての。

F さん：私も親のことみて、今の。

E さん：んだ。親たちしてたの見ての。

I さん：おっきいおにぎり握って、味噌つけて焼くのよの。そして焼いたのを「食べていけ、食べていけ」って。よく近所の人たちがだよ、部落の人たちがだよ。持って行けて。そうやって私たちもみんな面倒見てもらって育ったのよ。そしたら全部の部落、あそこの家はああでこうで、みんなわかるような感じで。だからみんな周りから育てられたのよの。

Q：皆さんがおばあさんやお母さんから、この料理の作り方は学んだなというのはありますか？家族から学んだもの。

I さん：黒豆と、昆布巻きと、塩納豆の作り方と、醤油の実の作り方とかの。

J さん：母親から？

I さん：俺の母親がノートに書いていて。亡くなって片付けているときに時に大学ノートに書いてるのが。その前に聞いたんでも、ちゃんとしてないんで、ノートに書いて台所にあったの。母のレシピから私も書き起こして、昆布巻きとか塩納豆とか、醤油の実の作り方とか。今でもカリフラワーのカレー漬けとか、あの頃すごくハイカラだったの、そういうご馳走って。それから朝鮮漬とかって、そういうのだっけ。そういうの全部ノートさの、かかって。母のレシピから私も書き起こして残しておいて。ただ娘さ教える機会がないよの。

Q：お母さんがご存命の時に、I さんは直接お聞きになりたかったかなって思いは？

I さん：聞いたこと、だから塩納豆の作り方とかは聞いていたので。だからわからないことは何でも母親に聞けば教えてくれたって感じで。これはどうすればいいのっていう感じで、よく。電話かけて聞いたこともありました、わからなくて。

Q：正月料理とか関係なく、実家のお母さんから料理を教えてもらったこととあってありましたか？

Kさん：いや、教えてもらったことはないですね。ただ母親が作ったもの、出したものを食べていたけど。でもね、〇〇（家業）の経験私ないんです。でもちっちゃい時から魚を見てきている。どうやっておろすとか、どうやって食べさせるとかそういったものは頭に残っている。そういうのがあるからね、私できたの。だから、〇〇（家業）の経験も何にもなくて、それでやってた。

Q：じゃあ小さいころからお母さまとかといっしょに食事を作るところはよく見ていた感じなんですか？

Kさん：うん。作っているのはみえます。

それぞれの家庭による違いはあるものの、皆さんの語りで比較的共通していることは、母親の料理を作る姿をよく「見ていた」経験をしているということである。逆に、明確に母親から手ほどきを受けながら料理を学んだという語りは出てこなかった。もちろん、この「見ていた」という表現にはお手伝いをしながら学ぶという意味合いも含まれるものの、知らず知らずの間に学んでいくようなものであるということがうかがえる。またIさんの語りから、母親だけではなくて集落に住む親世代の人々やおじいちゃんおばあちゃんの世代の人から、面倒を見てもらう中で料理や食文化を身に付けていったことがうかがえる。面倒を見てもらうような子どものころの料理文化・食文化が、60代・70代になったインタビュー対象者の方々の今でも続く食文化の基礎となっている。

では、インタビュー対象者の方が、次の世代の方々に対して、どのように食文化を継承する・伝えるようなことをしているのだろうか。

Q：Bさんが来て下さったお客さんに、この食べ物ってこういうふうに作っているんだよって教えているのもある種継承のひとつだと思いますし。それはBさんも意識されているところなんですか？

Bさん：わたし？

Q：そうですね(笑)

Bさん：私しゃべり好きだから。やっぱりこれなんですかって聞かれるの結構ありますもん。やっぱり地元でないとわからない。何かかにかはね、地元のもの出したいなと思いますし、そのときによってないときもあるし。いろんな皆さんから知恵をいただいていますね。こういうお寿司だって今なんかすごいじゃない。いろいろ〇〇（キャラクター名）のあれだって。これは私子どもとか孫とかの運動会の時とかよく作っている。

B さん：なかなかやっぱり、継承していくっていうのは難しいところありますよね。自分の娘と嫁さんにも、赤飯だけはこれからもいろんなお祝いとかあるときに自分で作れるように、覚えておいた方がいいよっていうんですけれども時間がないでしょ。今は子育てで。だからこういうふうに残しておけば、自分で書いて残しておこうかなって思う。

B さん：息子にも、70 なるからそろそろ商売は、向こうのことは息子に任せているけど、〇〇（家業）のことと B 家のことは「私が生きているうちに一緒に覚えておけば、後から楽だぞ」と言うんだけど、無理ね。無理なんだよ。肩ひじ張るしね。

Q：まあ親子ってそうですよね。

B さん：親が元気なうちは。「大丈夫だ、わかるわかる」って。

Q：言っちゃいそう、自分も（笑）。

B さん：今思うもん。母が施設入ってから、「ああ、ゴマ豆腐だけ聞いていなかった」って。

F さん：私もなんか年末に備えるものは、嫁さんに「これとこれだよ、こうすんなよ」って一緒に手伝ってもらって、やってる。じゃあ私がやらなくなってもっていう気持ちなんですよ（笑）。

Q：逆に、皆さんのお子さんの世代、お二人のでも構わないんですけども、お子さんも E さんの料理をする姿を見ていらっしゃる感じなんですか？

E さん：ばあさん方さ？

Q：いや、E さんのお子さんとかが見て学んでいた感じがあるのかなって。

F さん：いや、みてっかどうかの。作ったものは食べさせてるけど。

E さん：ほいでも、今小さい子方でも興味ある子は、タコ好きだけは、タコ自分で頭とったり茹でたりして食べる子もいるよ。

I さん：嫁さんだって、私はあれだからって、料理は孫に教えてってねというところを見ると、自分は聞く気はねえなって（笑）。孫さ教えてってのって、自分は聞く気はねえと思って。

H さん：食べるんだば食べるかもしれないも。

Q：じゃあお子さんに、例えばこの雑煮の作り方だとか、それこそ魚のさばき方もしかり、そういうのって教えたりする機会ってありますか？

Kさん：全然ない。だって一緒に住んでいないから。

Q：なんかお子さんが子どもの時とかに、教える機会ってありました？

Kさん：いや、全然ない。

Q：なかなかじゃあ、お子さんが興味を持ってくれない限り、こういう風なものを食べてたよとか、教える機会もそんななかったって感じですか。

Kさん：うん、子どもにはね。

次の世代に継承する活動は、それぞれのインタビュー対象者が親から学んできたことと比較して、非常に多種多様になっている。Bさんは自ら郷土料理を作り、子や孫に食べさせているほか、作り方をノートに残すような活動をしている。加えて、接客に関わる仕事をしているために、お客さんにも遊佐町の食文化について聞かれた際には教えるといったことを行っている。Eさん・FさんはBさんと同じく自ら作った料理を子や孫に食べさせたりしているほか、料理を手伝ってもらいながら、どのように料理をするのか学んでもらっていることがわかる。またIさんにおいては、子の世代ではなく、孫の世代に料理を教えているような様子である。子の世代における遊佐町の郷土料理に対する関心の薄さのために、次に郷土料理を受け継ぐ可能性があるのは孫の世代である様子も見えて取れる⁸²。Kさんについては、子どもに料理を教えることはしておらず、教える機会もなかったと語っている。

これらのことから、保存継承に関する取り組みとしては、遊佐町の組織においても様々な主体によって料理教室や食育の活動が行われており、新型コロナウイルス感染症流行がなければ現在でも定期的に活動がなされていたであろうことが想定される。また組織内における継承も行われている様子が確認できている。一方で家庭内における伝承については、子どもに親の調理をしている姿を見て学ぶことで、今の郷土料理の文化を身に付けてきたとされるも、次世代への継承の動きは受け身の様子が見えて取れる。Bさんも語っている通り、親と子でお互いに「肩ひじ張る」ような状況で、食文化を継承することが難しいと思われる。場合によっては子ではなく孫の世代に食文化を教えることも行われている。

⁸² Iさんの家庭におけるお嫁さんについては、遊佐町の方ではないために、遊佐町の食に対する関心が低いことも想定される。

4-2. 保存・継承に向けての現状と課題

先ほどBさんの語りから「肩ひじ張る」状況で、食文化の継承が難しいと感じられているとしたが、そのほかにも遊佐町の郷土食文化を保存・継承していくうえでは様々な課題がある。すでに事業背景で述べた通り、全国的な食文化継承の課題としては、少子高齢化による担い手不足、地方自治体における社会人口減（特に女性）、郷土料理を伝承する機会の減少といった点を挙げた。そのほか、「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～」においては、食文化に対する認識や、継承活動、文化財保護法に基づく保存・活用、国内外の発信、推進体制、研究基盤の構築という6つが食文化振興の主な課題として掲げられている⁸³。では実際に遊佐町に住む方々から見てみた場合に、食文化の継承という点でどのようなことを感じているのだろうか。皆さんの語りを見ていくうえで、主に問題は①食文化継承機会の減少、②食事の好みの変化、③食文化継承組織の高齢化が語られている。

まず①食文化継承機会の減少について、皆さんの語りを見ていく。

Aさん：コミュニケーションという言葉が言われましたよ。私も、山形県って同居率が日本一なんですよ。それを言うと、何がってなると、やっぱり同居率という言葉はおばあちゃん、お父さん、お孫さんが同居しているって。これがの、今若干結婚しない人も増えているけれども、それがの、何をもたらしたかと私も考えたけれども。おばあちゃんが作った料理を自分の孫に食べさせると、「おばあちゃん、これおいしい」って喜んでもらえる、その喜びがまだ絶対その次も作ってやろうって。そしてその中にお母さんがいて、その中に家族のコミュニケーションがうまく回って、食文化が伝わってたのかなと思うんだの。

Eさん：そういう伝統のあれも、子どもたちさば伝えていきえてえものだけんども。なかなか。面倒くさくさどかって言われてしまう。

Q：子どもたちから面倒くさいって言われちゃうことあるんですか？

Eさん：まあ子どもたちとかちっちゃいのはなくての、おっかさんがたが。

Fさん：したくないみたいだの、やってんだば。

Eさん：ちっちゃい子どもたちだはの、楽しみだと思ってるけんども。

Q：今の親世代の方も子どもの頃があって、その時には食育というのはなかったんですか？

Eさん：その頃も、ちっちゃいときはしてたの。そんなの楽しみにしていたと思うけんども。今、自分らやる立場になって、あんまり。進んで作ることはねえかも。

⁸³ 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～』

Q：なんで（料理教室を）やめてしまったのかって覚えていたりします？

E さん：やっぱりそれは、自分の年齢だばの、こんなのやりてえとかやってみてえとか思うんども、そこさ続く人がいねえ。やっぱり年々変わってきてるし、仕事。元気な浜でもすることも。大人のやってるの見てた人たちって、「昔の料理作ってみてえの」という人方いるかの。

G さん：依頼も来ねくなったし。「お願いできますか」とって、結構そういう依頼もあつてのあれだった。依頼自体がない。小学校向けとか。前みたいに簡単にできなくなって。保健所とか、からみもあるものだし、料理するために。それでちょっと、だんだん。

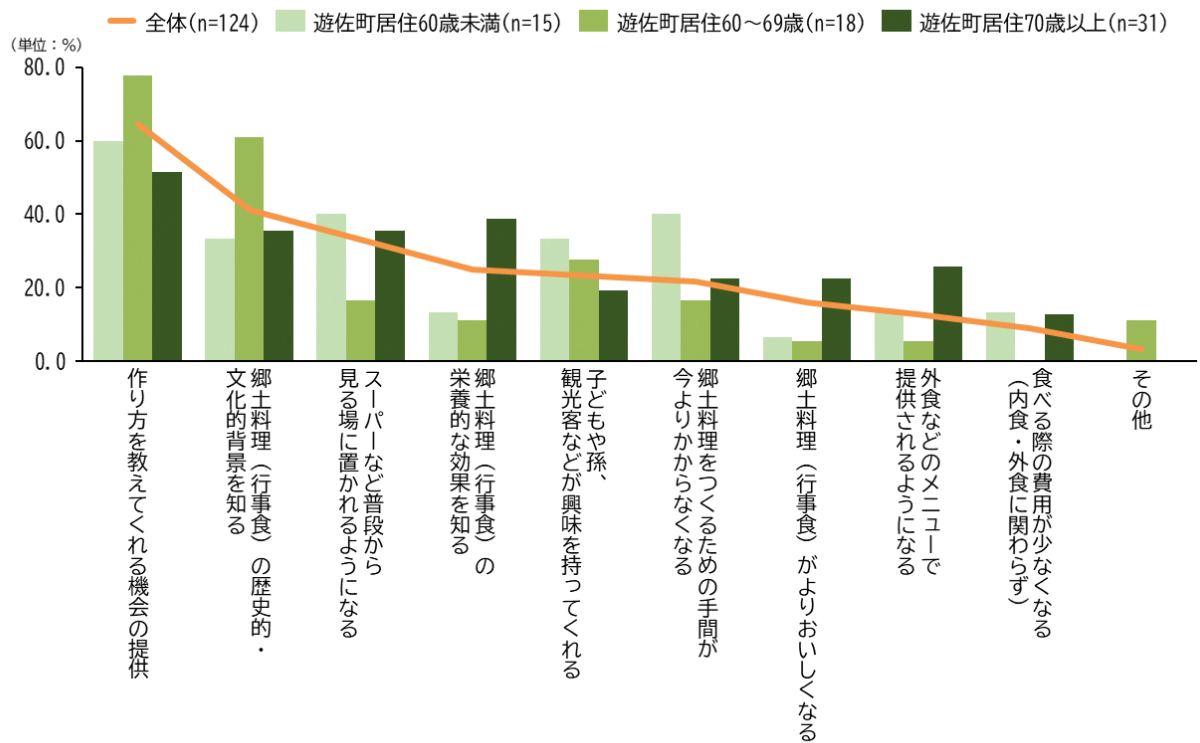
Q：食改の皆さんでも郷土料理を次の世代につなげるために課題に思っている点とか、そのためにこうなっていけばいいなみたいな想いってありますか？

H さん：そういう活動もあんまりしてねんだの。郷土料理をどうのこうのって。

J さん：コロナになってから農協婦人部もそうだし、食改もそうだし、婦人会もそうだし、そういったのはやっぱり減ってきている。

継承機会についても、組織的な動きと家庭内の動きに分けられる。家庭内においては A さんが語る通り、小さいころから郷土料理に触れる機会を生み出さなければ、家族の中における郷土料理に関するコミュニケーションが生まれてこない。三世代同居率が高い山形県だからこそ、「手間のかかる」郷土料理をおばあちゃんが作り、孫に食べさせるような循環がしやすく、核家族においては難しい傾向があるのではないと思われる。それは E さんや F さんの語りでもわかる通り、おばあちゃんと孫との循環はできているが、多忙な孫の親の世代では「面倒くさ」と思われてしまうのである。これはアンケート結果からも現れており、参考値ではあるものの、50 代以下の人「郷土料理をつくるための手間が今よりかからなくなる」への回答率は、60 代以上と比較して高い（図 27）。他方で各種組織において食文化を継承するような機会（料理教室など）も少なくなっているとされる。これは新型コロナウイルス感染症の流行という外的な要素もあるほか、G さんが語るような、昔の料理を作ってほしいと依頼を受けること自体が減っているという側面もある。依頼が減った原因としては、漁協として取り扱う魚の寄生虫問題など、保健所への届出等が必要となり、簡単に教えることができなくなった点を挙げている。ほかにも E さんが語るように郷土料理への関心が薄れることによる参加者の減少や、教える側としても意欲ある人についてくる人が少なくなっている。このことはアンケート調査からも読み取れることで、郷土料理を今よりも食べるようになるための方策として、遊佐町居住者が選んだ最多の項目は「作り方を教えてくれる機会の提供」であった（図 27）。参考値ではあるものの、年代別では 60 代の回答率が高く、この世代への需要があるものと思われる。

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

【基数】対象者全体（無回答を除く）

【図 27：郷土料理を食べるための方策】

続いて②食事の好みの変化に関する語りを見ていく。

Cさん：食文化が失われていくのは、それ（便利になってきたこと）の典型的なものだと思いますね。今まで家で作っていた、今の若い人なんかさっき言った白和え、豆腐を水切して、すり鉢で擦って、何かと一緒に甘酸っぱく味付けして作る。スーパーに行けば白和え季節によってはありますけれども、そういうものを作って食べるという、赤飯ですら炊き方わからないっていうね。

Eさん：やっぱり今風の、今風のっていうのもおかしいけども。料理ってなかなか、肉ばかりみてえに、そういうふうになって口さ合わなくなったかな。やっぱり魚。

Fさん：やっぱり魚。

Eさん：魚ねば、ごっつおねえみたいな。

Fさん：今の若い人は、肉ねばごっつおねえって。

Eさん：今日何にもねえのっての。魚あっても野菜あっても。今日ごっつおねえのみたいに。肉類ねばだめだべ。やっぱり魚ねば、今日ごっつおねえのって覚えて。毎日魚屋さんさ行っても。

Jさん：同じ遊佐町でも山間部だと、海のほうだったり川のあたりだったりするとまた違うし、砂浜の方だとまた食文化違うしの。

Hさん：だんだんなくなっていくよの。中の人さほら、がつつり継いでればいいんだとも、嫁さ教えねばそれで終わりだよの。自分たち年寄りばりだしの。こうしなさいって教えてたりしてればの。

Jさん：昔食べてたものって、忘れられないっていうかの。しそ巻きなんかも子どもの頃さば美味しいとも思わねけんども、今になったらなんかおいしいと思うし。

Kさん：やっぱり専門で、漁師のうちの人だったら自分でするけど。みんな焼いたの買って来たり、お魚屋さん行って買ってきてたりしてるもん。やっぱり。

Q：おろすっていうことはしないよな。

Kさん：手っ取り早いよね。そういうのが多くなってる。昔みたいにそんなに、何でも売ってるから。お正月のものでもお盆のものでも、みんなねお盆だからどこでも売っているから、スーパーに。で、全部買いに行くから。

特に若年層においては、いくら遊佐町のおいしい野菜や魚介類があったとしても、肉がなければ「ごつつおねえ」と思ってしまうと感じていることがわかる。またJさんが語るように、小さいころには郷土料理のおいしさがわからず、歳を経るごとにおいしさがわかっていくことがあるという。このことから、現代的な食生活の浸透により、郷土料理の味と現代的な食生活における食事との味に大きな差が生じてしまっており（ジューシーじゃない、味付けが薄いなど）、特に現代的な食生活の中で生まれた若年層においては、なかなか「口に合わない」料理になっていることが推察される。それは伝統行事の際にも同様であり、お盆や正月、法事においてもスーパーで食材を準備したり、郷土料理ではなくオードブルを頼んだり、地域の食材で作ったおせちではなく、百貨店が提供するおせちを購入するなどといった「手っ取り早い」手段を選びがちになってしまうのだと思われる。そのために作り方の部分がすっぽりと抜けてしまう。

続いて③食文化継承組織の高齢化についての語りである。

Q：こまくさグループという名前は、最近というか出てこないと思ったんですけど。今は？

Aさん：活動メンバーがみんな年老いてしまって、私の先輩だから。あと要するに衰退してしまった。

Q：そこは新しい人が入るようなグループではなかった？

Aさん：なかった。なかったというより、やっぱり時代が変わったんよの。

Fさん：私たちさついて、後来るの、部員も少ないのよ。それも悩みのひとつだよの。

Eさん：同年代の人方が多くて、それより若い。まあその下の人方はちゃんとしたとこさば勤めてしたけ、なかなかの。うちさ来るってば来れなあでの。

遊佐町の農業の歴史で出てきた、農協女性（婦人）部にあるこまくさグループについて、成り立ちを知る A さんから見ると、高齢化によって担い手が減少し、新たにグループに入る人もいなかったとされる。これはこまくさグループの活動内容が変化したために新規参入がなかったわけではなく、ある種女性の自立が達成されてしまったという時代的な背景が原因であると考えている。これは遊佐町に限った話ではなく、全国的な地方の人口減少に伴う農家人口の減少や、部会目的の不明瞭に伴う参加者数の減少が生じており、新たにグループとして活動していくことの困難さが見て取れる。これは農協だけに限った話ではなく、E さん F さんが所属する漁協においても同様の状況となっている。部員数もさることながら、漁師の家だから漁師を継ぐといった世代循環も行われず、一度就職等で都会に出てしまうと戻ってくる人はほとんどいないとされる。その状況を表すように、現在の吹浦支所における「若手」と呼ばれるのは 40 代とされ、40 代の漁師さんは 10 人程度しかいない。

主な食文化継承に関する課題を見てきたが、そのほかにも次世代に食文化を継承していくうえでの課題についての語りがあある。例えば③の食文化継承組織の高齢化にも関わるが、高齢化による次の担い手がいなことは述べてきたものの、次の担い手がいなくとも今の現役世代である高齢者だけでも活動を行うことは可能である。そこには高齢者だけでは行えない理由も隠れている。

Q：若い人と価値観が違うからってというお話もあったと思うんですけど、ご自身の想いを伝えるうへでご苦労されていることってありますか。

A さん：ご自身の想いを伝えても、周りの人が共有しなければ価値がないから。

Q：そこが凄く難しいところなのかなって思ったんですけど。

A さん：その土地が、誰が言ってもそうだよね、そうだよねって、話が根付いている状態。それが郷土食だよ。一人だけ突っ走っても郷土食ではねえ。

まずは活動に協力してくれる人の価値観の共有がうまく図れていないことには、いくら活動をしようとも賛同する人が出てこない。A さんが語るように、郷土料理が根付いている状態にならなければ、一人で突き進んでしまうことになり、うまく継承ができないとする。これは単に「遊佐町の郷土食は〇〇」であるという意識が根付いていたとしても、引き継ぐ人の状態によっても大きく左右されることになる。

C さん：そういう食文化を継承する一つの指南役は私たちだと思いますが、私たちも正直な話、その家に行って「これはこうだぞ」となかなか言いにくい。下手なこと口には出せないということもあって、なかなかその文化的なものの継承が難しいのが現状ですね。

これまで見てきたように、遊佐町の郷土料理の基礎的な部分は共通していても、集落ごとに正月やお盆の際に準備する料理が若干異なる通り、郷土料理は非常に多様である。そのため、郷土料理を教えるのは高齢者が担うべきだと感じていても、家々の違いがあるためになかなか伝えにくい部分があることも、遊佐町における食文化の継承を阻害することにもつながってしまうのである。

Q：ただ想いとしては、こういう今までやってきた食べ方だとか、さばき方含めて、食文化とかは次の世代に残したいなって思いますか？

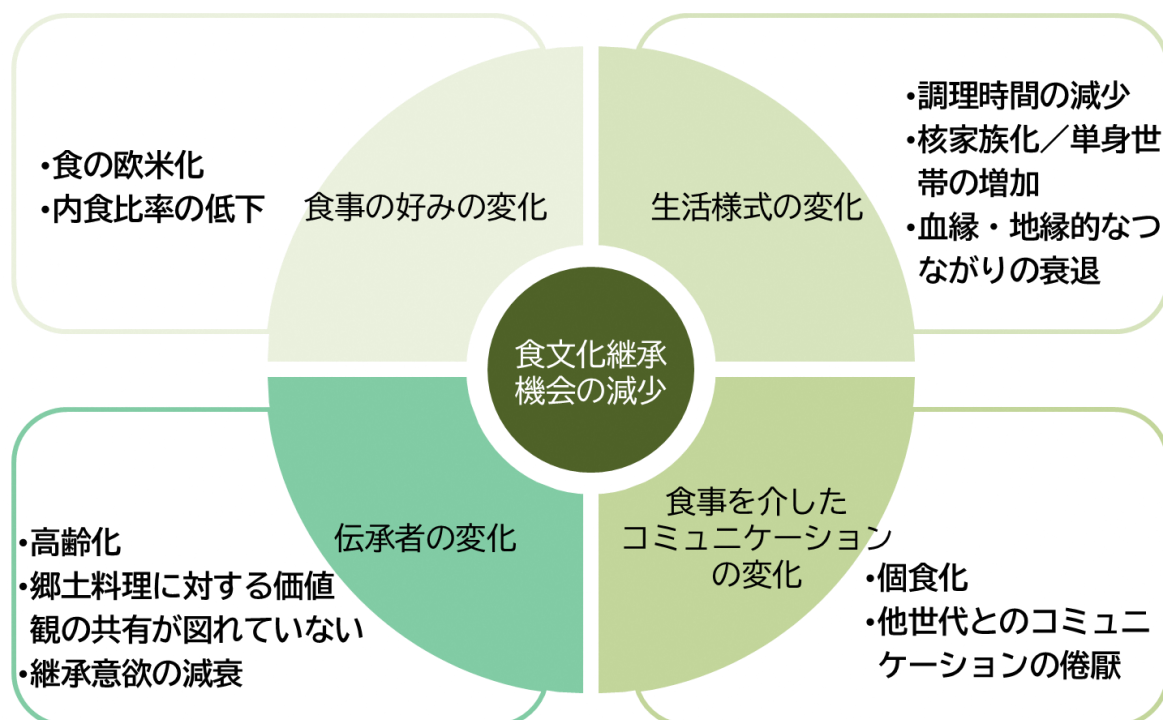
K さん：うーん、残したいって。自分で、歳行けばできなくなるから、残したってもうそういう気持ちは持ってないね、今のところ。もっと若かったらねできたかもしれないけれど、あと全然だめになってきているので。

K さんのように、若ければ郷土料理を継承するような活動に参加できたかもしれないが、高齢に伴う体力の低下などによって、その意識が削がれてしまう場合もある。だからこそ、継承の仕組みを早期に作り上げることが、その土地における郷土料理を次世代につなげていくためにも必要なのである。K さんの事例は伝統料理を知っている側として、伝い手の視点として語られたことであるが、他方で受け継ぐ担い手側の意識にも目を向ける必要がある。

B さん：私はやっぱり母と父がいたから。やっぱり今こういう思いが出てきたんだと思うのよね。母たちが元気なころは気づかないのよね。気づかないのよ。今息子たちにこの話をしても、入っていかないんだと思う。私が終わってから気づくと思う。

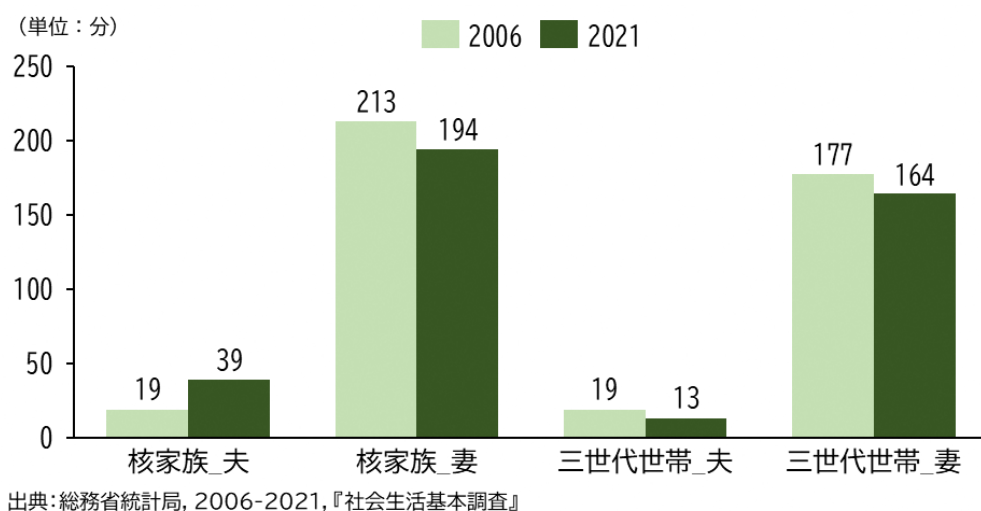
伝い手である B さんの語りではあるが、担い手側の受け止める意識がなければ、いくら話をしても郷土料理の知識が零れ落ちてしまうと考えている。伝い手と担い手それぞれが、伝える準備／受け入れる準備ができて、ようやく郷土料理が引き継いでいくのであると思われる。

これまでの話をまとめると下図のような構造となる。

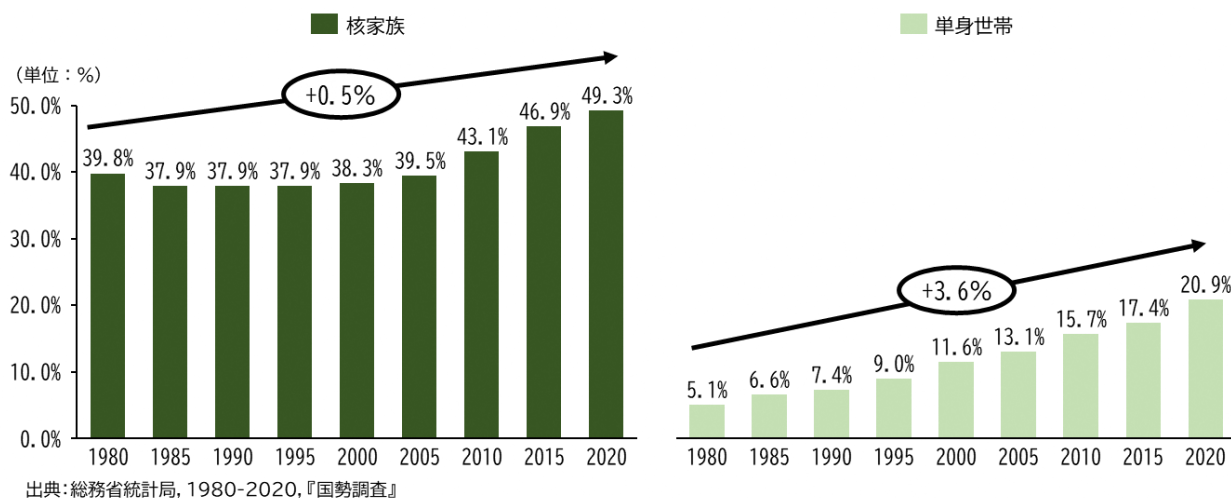


【図 28：食文化継承への課題】

食文化継承の機会が減少していく大きな要因としては4つあり、1つは生活様式の変化である。これは日本全体の大きな社会変化によって、人々の生活が変化したこと由来するものである。例えば、図29は山形県の調理以外の家事を含めた1日における家事に費やす時間であるが、2006年と2021年を比較すると、主な調理担当者であると想定される女性の家事時間は減少している。また核家族の妻と三世帯世帯の妻の家事労働時間を比較すると、核家族の妻の方が家事時間が長く、三世帯世帯では両親などの存在による援助により家事時間が少なくなっていると想定される。このことから調理に費やす時間は減少していることが想定される。加えて核家族化や単身世帯の増加は、これまで郷土料理の技術や背景などを持っている親世代との日常的な分断を生み出してしまい、郷土料理に接する機会を喪失してしまう。実際、遊佐町においても三世帯世帯は全国的に多いものの、核家族化は2000年代以降進行しており、単身世帯については1980年代から増加傾向となっている（図30）。



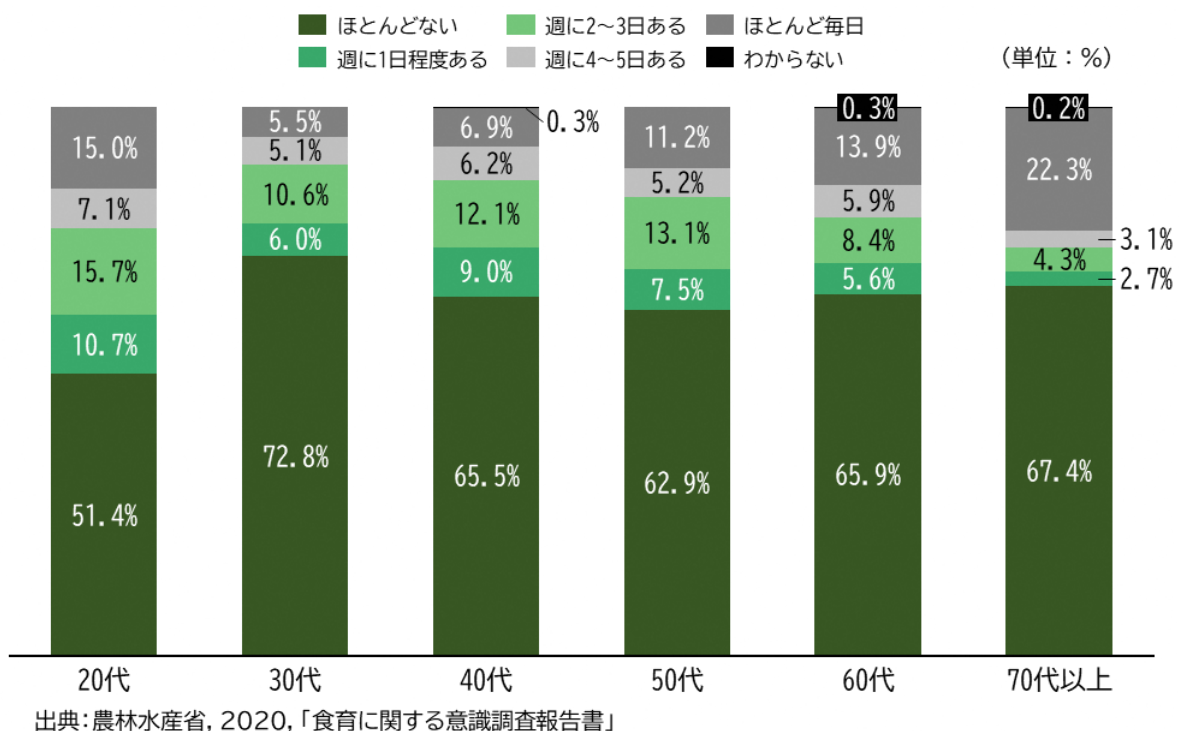
【図29：山形県における1日の家族類型別平均家事労働時間の変化】



【図30：遊佐町における核家族世帯と単身世帯の構成比推移】

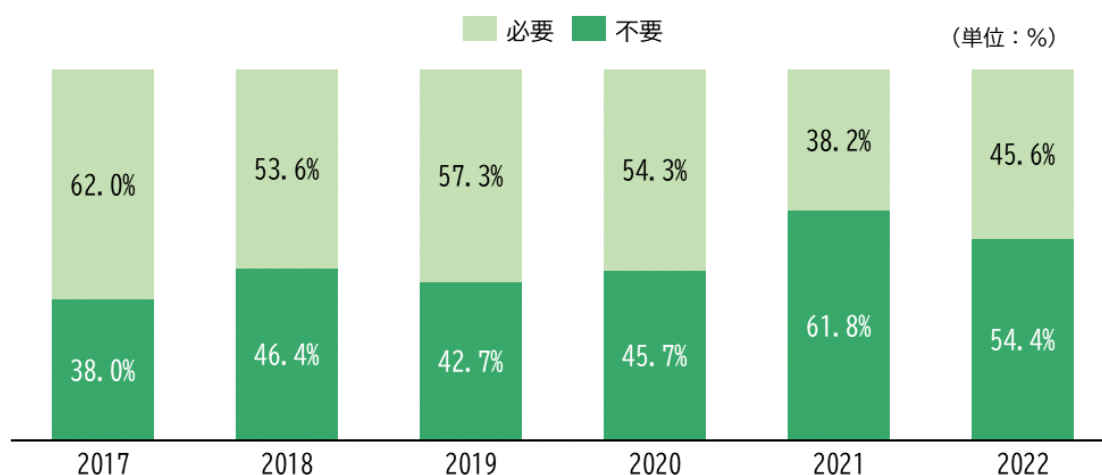
その他にも、テンニース（Tönnies 1885=1957）によると、社会は家族集団や地域集団、仲間集団など血縁や地縁によって結ばれてきた共同体から、学校や企業などの特定の目的や利益の達成のために人為的に作られた共同体に移行するとしている⁸⁴。日本においては、これまでインタビューを受けた方々が語ってきたような、農村や漁村における集落を単位とした共同体が20世紀まで維持されてきたが、今では血縁や地縁的なつながりが希薄となってきている。このような社会の変化によって、地縁的な郷土食文化継承に関わる活動の低下などが生じてしまっている。

2つ目に食事を介したコミュニケーションの変化である。生活の変化に伴い、共食の姿が変化してきており、2020年時点において20代では一人で食事することが「ほとんどない」とする比率は半数程度となっている。また民間企業における調査においては、職場での飲食の機会を介した親交を深めることについて、「不要」と思う人が増加傾向にあり、他世代と親交を深める機会が重視されなくなっていることも示唆される（図32）。



【図31：2020年における年代別一人で食べる頻度】

⁸⁴ 血縁・地縁による共同体をゲマインシャフト、人為的に作ら得た共同体をゲゼルシャフトと呼ぶ。



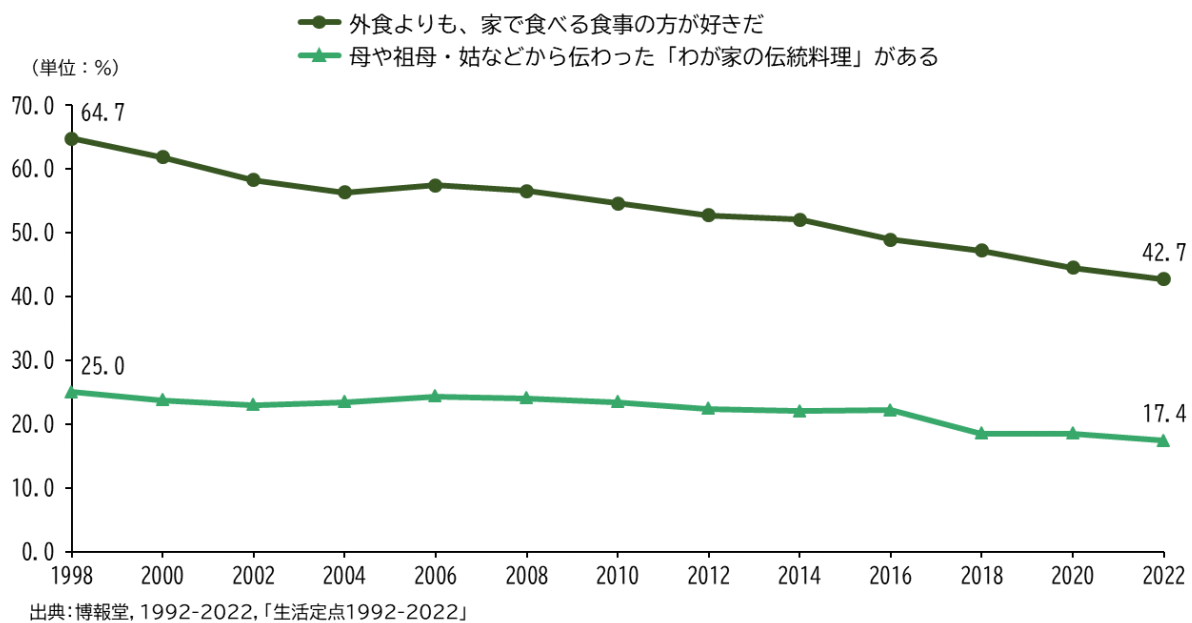
出典：日本生命保険相互会社, 2017-2022, 「ニッセイインターネットアンケート～「勤労感謝の日・仕事について～」

【図 32：職場での飲みを介した親交を深めることの意識】

3つ目に伝承者の変化である。こちらはインタビューから見えてきた課題点であるが、食文化の保存・継承団体の高齢化により、昔の作り方を知る方が少なくなっている。加えて、高齢化によって伝承の意識が薄らいでしまうことも、伝承機会の損失につながる。もちろん、若い世代にも遊佐町の郷土料理を伝承していきたいと思っている人がいるが、遊佐町の郷土料理における価値が人によってばらばらであり、一定程度の共通認識が持たれていないことが考えられる。このため、個々がそれぞれの想いで活動を進めていくことになり、集団としての郷土料理の保存・継承がしにくくなることが想定される。

4つ目に食の好みの変化である。インタビューで語られていたが、若年層では遊佐町の郷土料理が「ごっつお」として見られず、肉料理や味付けの濃い料理をごちそうだと思われるという話が出ていた。また家庭での食事が優先されずに、外食が好まれてしまうことも大きな課題点である。実際、外食よりも家庭料理が好きだとする比率は年々減少傾向にあり、それに伴い、「わが家の伝統料理」があるとする比率についても同様に減少傾向にある（図 33）。食事の好みが変わることで、これまで食べられてきた遊佐町の郷土料理が、「好みの味ではない」料理となってしまう、日常的に食べられる料理の立ち位置から退いてしまうことも、食文化継承機会が減ってしまうことにつながると想定される。

以上、遊佐町における食文化継承における課題を見てきたが、社会の変化及び継承者自身の変化によって、様々な課題を感じている様子が明らかとなった。実際の語りからは、食文化を継承する機会が減ったことや、食事の好みの変化、食文化継承団体の高齢化といった点に、課題意識を持っていることがわかる。そのほか日本や遊佐町の変化として、生活様式の変化や食事を介したコミュニケーションの変化、伝承者の変化、食事の好みの変化という点が、食文化の継承に負の影響を与えている。そこで、今後はどのように遊佐町において郷土料理を継承していくのかについて検討していく。



【図 33：家庭での食事を好む比率と「わが家の伝統料理」がある比率の推移】

4-3. これからの保存・継承のあり方

では、これまで見てきた課題を乗り越え、遊佐町の伝統行事に関する食文化を後世に残し続けていくためにはどのようにしたらよいのだろうか。そのためにも、既存の文化庁や研究の成果からどういったものが求められているのかを概観しつつ、実際に遊佐町に住む方々の若い世代に期待していること、引き継いでいくことの意義に関する語りに寄り添いながら、可能性としての方向性について記していく。

既存研究としては、文化庁の食文化に関するワーキンググループにおいて、食文化継承の方向性について記載されている。地方自治体や国による支援も記載されているが、一番の実践の場である地域住民が行っていく継承手法としては表 16 のようにまとめられている。

【表 16：食文化の担い手による具体的な振興方策】

食文化の担い手	活動内容
家庭	家庭で受け継がれてきた料理や味付け、食材を無駄なく使う知恵、箸使い等の食べ方・作法の継承
地域	- 食文化教育をはじめとする食育の推進 - 幅広い関係者（料理人、継承に不可欠な食材の生産者・器等の作り手、NPO、DMO、地方自治体等）を巻き込んだ、地域で受け継がれてきた郷土食等の継承（継承者の確保等）
料理人、食品事業者及びその団体等	- 技術に関する記録作成、継承 - 食の文化的価値をわかりやすく伝える「食文化ストーリー」の構築、発信 - 食関連施設等を活用した食文化の発信、学び・体験の機会・場の提供（食文化ミュージアム） - 食関連イベント、文化関連イベントでの展示等食文化の発信 - 継承者の育成 - 食品製造業者や料理人等による出前授業等食育への取組 - 食文化の継承・振興に取り組む料理人等の顕彰
研究機関等	- 食文化に関する調査研究の推進 - 調査記録（映像を含む）・取組事例の集積（アーカイブ化）及びアクセスの改善 - 食文化に関わる研究者・研究機関間の連携・交流の推進、食文化に関わる産学官の連携への参画、研究の成果の発信・集積の推進 - 大学、短大、専修学校の地域講座等を通じた食文化教育の推進

食文化継承の目安として記載されているものの、特に料理人や研究機関の役割が大きいことがわかる。しかし、これまでのインタビューからわかるように、文化庁が「料理人」と呼ぶ人は、遊佐町において「母ちゃん」たちが担ってきた（現在では家庭で調理を行うすべての人が含まれると想定される）。加えて継承されている料理は、決して華美なものではなく、祖先や神霊、親族内、地域内、家族内でのコミュニケーションとして利用される料理であり、日々の生活の中で遊佐町民の体に染み込んでいくようなものである。そのため、単に料理が提供されるだけではなく、何度も一緒に作り上げ身に着けていく工程が必要ではないかと考える。また地域活性化としての観光という視点から考えると、過去に開催されていた笹巻について、三浦（2014）は、「稲作を中心に地域の基幹産業を維持してきた遊佐町で、直売活動に成功した女性が郷土食である笹巻きに向けた新たなまなざしは、遊佐町の今後の展

開に新たな示唆を与えている」と結論付けており、女性による郷土料理への着目及びその経済的な成功は、地域産業の持続可能な経営に資すると考えられている。ただし、現状笹巻きを軸とした地域の発展は、「笹巻サミット」の開催が休止し、次の積極的な旗振り役が表れていない現状からすると、持続可能な経営となっているとはいいがたい。

経済という観点からの継承ではなく、食育という点から菊池香・堤美智（2019）は、沖縄県における郷土料理の継承のあり方についてまとめているが、現代の郷土料理の継承状況について、伝統的な食文化の継承は調理時間の短いものが中心となってしまう、その継承の場が学校での食育の場に任せられつつあるものの、その教諭個人の喫食体験の程度によって、学習内容に差が出てしまうとされる。菊池・堤と同様の事例はインタビューの中でも語られていた。

A さん：今の時期にすべらん草がおいしいということで、中学校から急に注文が飛び込んだっていう状況があったんです。その時に、「どうでした？」って聞いたら、「硬くて食べられねっけ」って中学校の学生っていうか、うちの孫から言われたんですよ。

本来は正月に食べるものとして継承されている食材であり、学校給食で食べることは食育としても非常に重要ではあるものの、本来は一晩かけて水に浸して戻すなど手間がかかる料理であり、現状の単独校調理場方式で当日分の給食を短時間に大量に作るような調理と適合しなかった様子がうかがえる。これも、単に「遊佐町では〇〇の郷土料理が食べられていました」というだけではなく、その調理方法や背景なども一緒に伝える必要があり、調理方法を知っている高齢者とのつながりが必要だろう。

ではインタビューをした方々の、若い世代に対する継承の意識についてみていく。若年層の人たちに対してどのような思いを抱いているのだろうか。

A さん：やっぱり先輩と仲良くして、ふとした言葉もうなずいて、協調して、っていうのが、私の精神は先輩を思いやって、いろんなことを引き出してっていうのがないと、先の話とかいい点悪い点っていうのが吸収できないから。

B さん：今作って、注文とって、欲しい人はお祭りとか。だから親生きているうちに覚えておくものはいっぱいあるんです。生きてるときって、反抗したい時期もあるじゃん。だんだん年老いてくると、まして嫁いでしまうと、「ああ、聞いておけばよかった」と思うものがいっぱいあるわけ。

Q：自分も実家を出て10年以上たっているんで、そういうものはありますね。

B さん：だから、手帳が残っていると。母が生まれ育ったところから聞いている料理もあるんです。それも私が受けて。

Q：今お話しにある今のお母さんやお子さんのお母さんたちが、もうちょっと歳を重ねていくと、ああ聞いておけばよかったということが来るんだろうなと。

Eさん：あると思う。

Q：そのことをやはり、今のうちに気付いていただいて、先ほどおっしゃっていた伝統を残すつなぎ役を担っていただかないと思いますよね。そういうお母さんへの食育っていうものも必要なんでしょうね。

Eさん：子どもよりも、親世代の方々へ（笑）。

Eさん：まあ家ですること、神様のすることは。まあ自分の家でできればいいんだけど、いる限りは残していかなければねども。Fさんのほうだば、嫁さん方もいるし。今してきていることは受け継いで、子どもたちと。

Fさん：まあ今していることを見てもらって、すこしはの、してもらいたい。今はほれ、スマホでとっておいての。

Jさん：ほそぼそとはやってんでも、前と比べると声掛けもそうだし、少ない。どういうふうに伝えたらいいんだろう？学習して伝えるだけではこれは伝わらないし、やっぱり失敗して実際やんねえと。

Iさん：んだんだ。そだのよ。実際に自分たちで作ってみて、食べてみて、こうだのっと思って初めて伝わるんだよの。これ紙の上でペッペッペッとして「はい、終わります」では誰も作らね。

Hさん：めんどくせんだしの。

Jさん：端折ってってというのは、絶対だめだと思う。やっぱり経験して失敗して、やわらかかったとか。笹巻だってどれだけ詰めれば米が膨張してあふれるのもわかんないで作ったり、逆に少なかったり。やっぱり失敗しての覚えんだと思う。そこを端折ってやってただけでは伝わらない。

Hさん：若けえ人さ教えねばないやの。ばば（おばあちゃん）さば教えたって駄目だよの。

Iさん：ほんとはな。

Iさん：若い世代も、おじいちゃんおばあちゃんがいて育った子と、まったく親の世代が何も感じねえで食べて育った子だと感覚が違うかもしれない。郷土料理に対するの。全然わからねえと思うよ。自分たちだけの家庭だとよ、親ももちろん作らねえと思うし。もちろん作らねば、子どもたちにこれだけは残しなさいとも言わないと思うし。でも食べる事はあると思うの。

これらの語りから高齢者の世代と若年層との交流の場を増やし、実際に料理を試行錯誤しながら体験してもらいたい意識がうかがえる。料理を教える側としても、教わる側（若年層）が教えを受け入

れる体制が整っていないと反発するだけであり、若年層が年を経る中で「聞いておけばよかった」と思えるものを何かしらの形で残しておくこと重要性を認識している。その残し方については柔軟に考えており、手帳や動画といったいくつかの媒体があげられるが、そこでは将来さかのぼって料理を確認できることに焦点が置かれている。加えて食文化継承の方法についても、単に学習して伝えるだけでは若年層には響かないことも理解している。おそらくこれはインタビューをした方々の人生の中で得られた教訓であろう。その調理は「端折って」しまわずにすべて教えつつ、調理をする中での失敗の経験があるからこそ、しっかりその人に料理が残っていくものだとなっている。それも一回教えてもらっただけでは身につかず、何度も繰り返し作る中で身につくものであり、その中で郷土料理の良い点・悪い点を吸収しなければならないため、特に家庭内における継承の活動が大事である。日本の中でも三世代同居比率が高い山形県だからこそ、高齢者と若年層との接点も多いため、この特性を生かした継承の方法を模索していくべきである。小倉ヒラク（2019）は、フレームワーク化による身体性の欠如に対するアンチテーゼとしての発酵を提言している。小倉によると、味噌を仕込んで各家庭で保管していると、味噌づくりの過程自体は共通しているが、出来上がったものが各家庭で全く異なることに注目している。そういった「不確実性のプロセスを共有すること」は、今まで食べられているものを調理する際の身体の動きをしっかりと体験しつつ、「同じやり方で作ったのに、なぜ出来上がったものが違うのか？」という面白さの入り口にもなりうる。このプロセスは発酵という考え方から始まっているものの、郷土料理の保存や継承という点でも参考になる視点である。基礎的な作り方の過程自体は共通しつつ、そこにどんな具材を入れるのか、手間を加えるのか、そして出来上がったものがいかに違うのかという不確実な点を一緒に調理・飲食することで、郷土料理作りへの興味・関心につながる。かつ、「味が違っていいのだ」という意識を持つことは、郷土料理作りへのハードルが下がると考えられる。

そして遊佐町の郷土料理を残していくことについて、皆さんの語りを見ていく。まず出てくる語りとしては、遊佐町の手間暇かかった郷土料理はおいしいという点である。

A さん：現在暮らしている人々が昔の料理を何を引き継いでいるのか、引き継ぐってというのは何が原因なのか、そのポイントを掴んでいくと、やっぱり美味しいものだから引き継ぐんですよ。

Q：（料理を）作っている時間がないということですね。

J さん：うん。割安になるっていうか、塩蔵もそうだし、食べるものって手間暇がかかるんだよ。そういうのがなくなってきたのかな。

I さん：作ったものはおいしいよの。なにやっても。

A さんが言う通り、現在においても郷土料理が残っている＝食べられているということは、料理がおいしいから残っているのであり、おいしくないものは一時的にしか消費されない。手間暇をかけているからこそ、食材を最大限生かしたおいしい郷土料理が作られるのである。これまでに見てきたように、各家庭の多様性を生かしながら、よりおいしい料理を残すことが第一に求められる。このおいし

いことに加えて、料理をすることの楽しさや嬉しさも、次世代に郷土料理を残していくうえで重要なことである。

B さん：この年代になるとね、ほんと自分がここからいなくなった時に、子どもたちであれ孫たちであれ、あれ B おばあちゃんいた時あれ食べたとか、どこかに残っていれば嬉しいなという想いが一番あるわけよ、この年代になるとそうなる。そうするとこういうの思い出すし。同じ年代の友達いっぱいいるけど、やっぱり同じ考えなのよ、んでみんな作る。みんな作って、農家の方は作物まで全部作って保存するし、今だと冷凍庫もいいのがあるし。ありがたい時代なんですよ、いろんな保存ができるって。

G さん：牡蠣剥いて、炉端で牡蠣食べる。最近大人もやりてえって（笑）。子どもだけでなく、大人も牡蠣剥きしてみてえって。ってことは剥けねえ人が、同じくらいの年代だとも、なかなか魚さばいたりやれねえって。みんな親がしてくれるから、私も今のうちに聞いておかねばっておもうんだとも、毎回先延ばし（笑）。まだ元気だからって。

Q：そういう感じありますよね。まだ元気だから食べれる。

G さん：基本はやっぱり興味あれば楽しい。そういう活動があれば。

I さん：私も保育園のころ、手伝い来いとかっていったよの。孫と一緒に。これが喜んで、「またやりたい」って。

J さん：そういう定期的に、保育園でやったり、小学校でやったり、中学校でやったり、高校でやったりすると、こう続くんだとも、保育園で終わり、小学校でやって終わりだと、そういうのって続かないんだと思う。すごい難しい所。

子どものころの楽しい気持ちや嬉しい気持ち、興味関心が残っているからこそ、その人の記憶の中に残っていく。それは大人になってからも、「若い世代が郷土料理を残してくれるのだ」という嬉しさにもつながる。単に料理を伝えるのではなく、興味関心を引くようなことを組み込まなければ若い世代に郷土料理を残していくことが難しい。また「郷土料理を残さなければならない」という義務感からでは、保存・継承に関する取り組みに疲れてしまい、本来郷土料理がもつコミュニケーションを阻害してしまう可能性がある。「～しなければならない」ではなく、理屈なく「郷土料理が好きだから」という自発的な気持ちが生まれなければ、自然と継承していきにくくなる。そのためにも郷土料理を調理する・食べることの楽しさやうれしさという気持ちが必要である。

A さん：仏様神様に捧げる行動っていうのはすべて離れないんですよな。

K さん：何を残したいかな。残したいって思うよりもなんていうの、行事とかいろんなときに、こういうのを作るんだよっていうのは教えておいた方がいいと思うけど。お祭りの時はね、赤飯とか作るんだよって。そういうの。

もちろん、四季折々の季節を使った旬の郷土料理を作ることは重要であるが、郷土料理に興味を持ってもらう契機のひとつが伝統的な行事に関する料理である。特に正月料理は遊佐町に住む人にとって1年で最大の「ごっつお」となる料理が準備される。そのようなおいしい「ごっつお」が集まるからこそ、その食べ物の由来を学んだり、準備のために一緒に料理を作ったりする機会が生まれる。若年層と一緒に料理を作る機会は、多くの人が望んでいることである。

I さん：この地域で育ったものを若い人方に1つでも2つでも引き継いでもらえる料理を知って、引き継いでもらいたいなと思っている。

H さん：ことあるごとに作ればいいんだよ。作れば。

もちろん「ことあるごとに作」ることができればいいが、核家族で子どもの両親が共働きをしていると、手間暇のかかる料理を作ることが難しい。1つでも2つでも郷土料理を残していくことに陰りが出てしまう。そのためにも子どものころに郷土料理をしっかり作って食べる経験が必要なのである。

A さん：だから、食文化が伝われ、持続するということは、やっぱりそのそれが郷土料理を食べていくということは、食べている自身が自分の体で覚えてるんだの。この時期になるとあれ食べてえな、あれおいしいのって。だからよく私、自分の体で食の履歴書持っているみたいな感じがすんのよ。あと自分の体で覚えてるから、正月来ると納豆汁という感じで。それをおばあちゃんが作らねでば、こげしてこげしてよって、次のお母さんさ教えて。そして切り方から材料から、やっぱり若干ずつずれていくけれども、やっぱりそこは家族のコミュニケーションの中でおいしいねというのを孫ために食べさせてやりたい。これが持続的に繰り返す、家庭のコミュニケーションが郷土料理のストーリーとして流れてるのかなと思うだけでも。

小さい時から郷土料理を食べていることは、自身の「食の履歴書」を埋めていくことなのである。一番重視される食文化継承は家庭の場であり、家族とのコミュニケーションの中でどのように料理の準備をし、どのように調理をし、どのような味の郷土料理を「食の履歴書」に書き込んでいくのかに焦点を当てた保存・継承をしていかなければならないのである。

ここまでいくつか“食育”というキーワードが出てきたが、これまでの遊佐町民の語りから「食育」を「郷土に根差す食文化への関心を育てること」と定義したい⁸⁵。この「食育」を進めるためのポイントは、1つには小学生程度の子どもを持つ家庭向けに、多様性を踏まえた家庭での食育を行うことが想定される。具体的にはこれまで見てきた通り、小さいころからおいしい郷土料理に親しむためにも、公民館を活用した定期的な調理の場を生み出す。それは親子ではなくても、地域の「母ちゃん」たちと子どもを中心としながら、料理をすることの楽しさ、面白さを感じてもらえる料理教室を開くことが肝要である。その内容としても、「自分の家では〇〇を入れる」「この段階で□□の変化を加える」

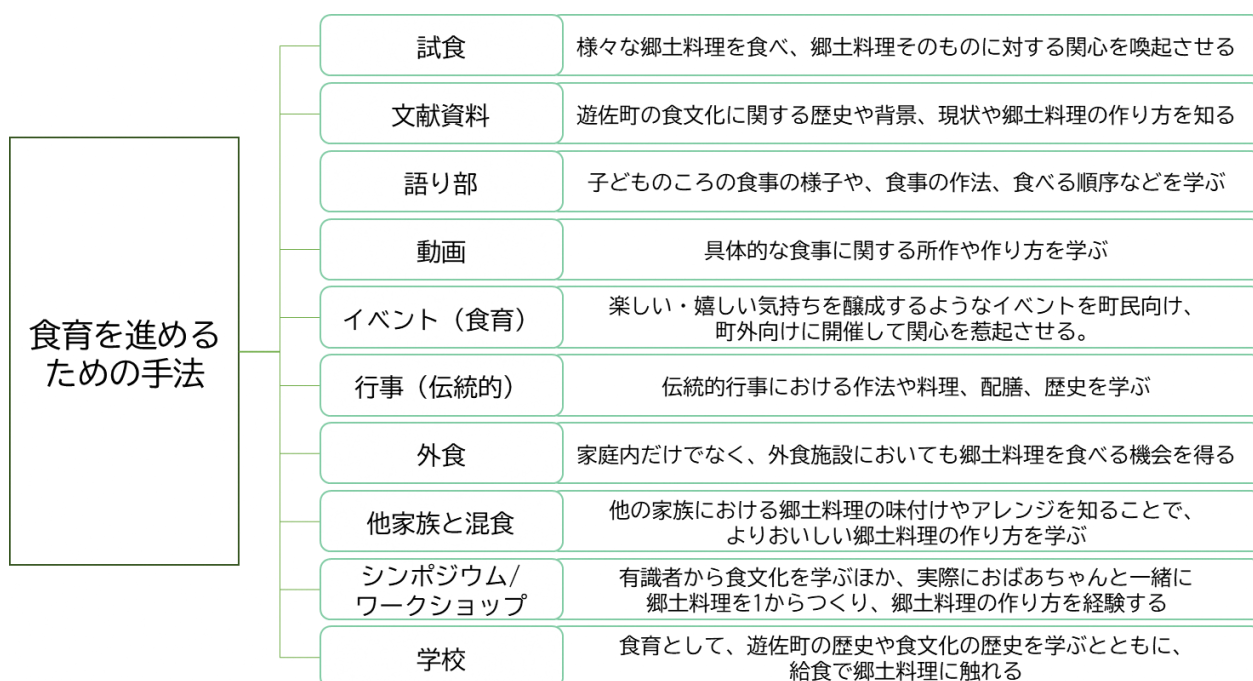
⁸⁵ もともとの“食育”という言葉は、農林水産省が「生きる上での基本であって、知育・徳育・体育の基礎となるものであり、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実現することができる人間を育てること」と定義している。(2023年2月28日取得, <https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/>)

など家庭ごとの違いがあってもよいと思われる。その多様性こそが郷土料理の豊かさなのであり、おいしさにもつながるのである。

2 つ目に学校での食育の場を最大限活用することである。これまでのインタビューにおいても学校での食育の場に協力したという語りが複数得られている。ただし A さんが話す、すべらん草の例のように、上手な形で若年層に郷土料理のおいしさをつなげているわけではない様である。また実際におばあちゃん方が、生徒に対してどのように郷土料理を伝えているのかについて、今回の調査では踏み込めていない。昔の味と調理を知っているおばあちゃんたちだからこそ、その経験を十分に伝えられる場を用意し、一方で受け手の生徒たちに遊佐町の食文化に関する歴史を一緒に明らかにするワークショップをしながら、学びを受け入れる体制を作らなければならない。

3 つ目に、地域住民を対象とした「残さなければならない郷土料理」ではなく、「面白い・楽しいから作る郷土料理」として、失敗を含めた食育の機会の提供が求められる。これまでに述べてきたように、義務的な意識で郷土料理の食育を行っても、食育に疲れてしまったり、失敗が許されないような雰囲気を作ることになってしまい、食育の機会を倦厭するようなことにもなりかねない。そのため、誰もが失敗を前提として、郷土料理を間違っても許容できるような融和的で、自ら郷土料理を作りたくなる食育の場を作り上げることが望ましい。

ではこの「食育」においてはどのようなことが継承の手段として考えられるだろうか。下図は想定されうる食育推進を推進するにあたり取られる手法についてまとめたものである。



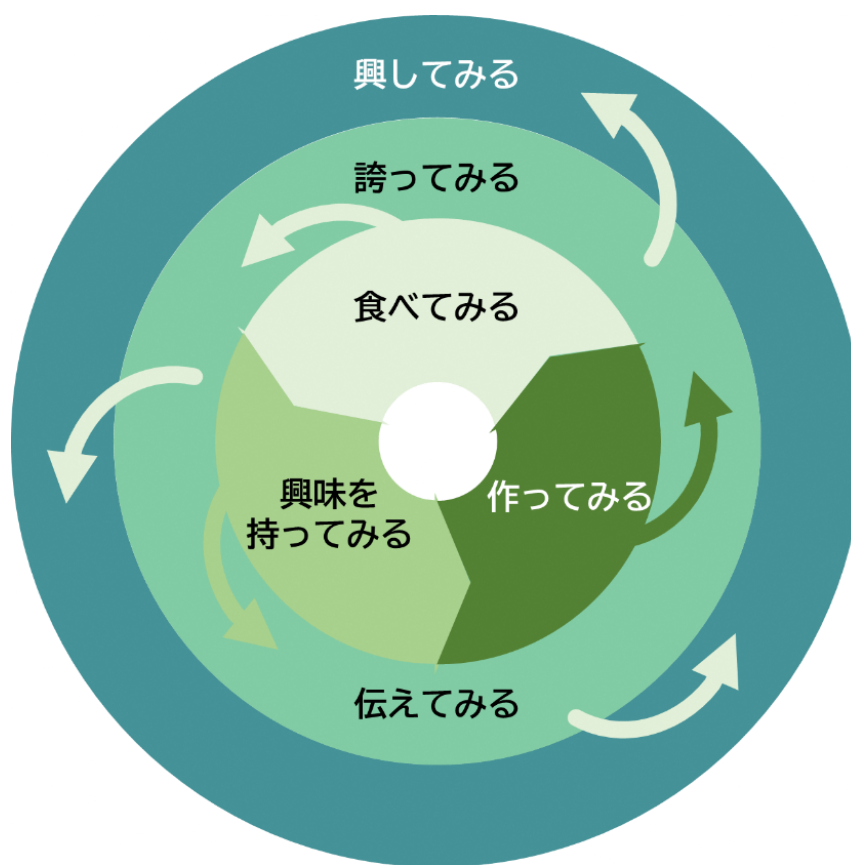
【図 34：食育を進めるための手法】

上記のポイントを押さえながら、遊佐町における継承の流れについて以下のように提案する。これは一般的な顧客の購買行動を図示化するカスタマージャーニーを参考にしたものであり、サクセッサ

ー（継承者）ジャーニー＝継承者の段階的取組としてまとめる（図 35）。これは食文化が継承されていくプロセスを細分化し、どの段階で、どのような課題があり、その課題に対するアクションと目的をまとめたものである。1つ目の「食べてみる」の段階は、これまでのインタビューでも見てきたように各家庭で食される郷土料理が異なるため、実際にこれまでに継承されてきた郷土料理を食べてみる状況を指す。ここではどのような郷土料理が遊佐町に残っているかを食べることで認知することを目的とし、主に家庭や学校、企業が郷土料理を食べる・提供する接点となる。続いて「興味を持ってみる」の段階は、食べた郷土料理についてどのような背景や作法があるのか、またほかの家庭ではどのような味の違いがあるのか興味を持つ状況を指す。食の多様性などを学ぶためにも、主に家庭や地域、学校が興味を持つ機会を与える接点となりうる。次いで「作ってみる」の段階では、関心を抱いた郷土料理について、実際に自分で調理してみることで、郷土料理作りの楽しさやおいしさ、どのようにアレンジしたらよいのか学ぶ状況を指す。ここでは自ら何度も作ってみることが重要になるため、家庭や地域が接点となる。

	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	興じてみる
接 点	 家族  学校  企業	 家族  地域  学校	 家族  地域	 地域  企業	 地域  学校  企業	 地域  企業
目 的	遊佐町に残る郷土料理として何があるか知ってみる	郷土料理にどのような歴史があるのか、どのような多様性があるのか興味を持ってみる	自ら料理してみることで、郷土料理作りの楽しさや味の改善点を実感してみる	地域のひと、鳥海山の恵みを受けた水・農作物・魚介類について価値を共有する	遊佐町の内外（主に外部）に向かい情報発信や交流を生み出し、共感を広げる	遊佐町の郷土料理と産業を結び付け、経済的な取り組みに発展させる
課 題	おばあちゃん・おじいちゃんと同居していないため、どんな郷土料理・作法があるか知らない	郷土料理を食べる意味が分からず、味付けも現代的でない	仕事が忙しいため、料理をする時間がなく、料理のための手間もかかる	鳥海山の恵みが当たり前すぎて、食材の良さがわからず、遊佐町民に根付いていない	郷土料理の継承団体が高齢化により活動が十分に行えず、外部への発信を行う機会がない	遊佐町における少子高齢化により、新しく事業を起こしていく若者が少ない
取 組	- 学校での食育において、おばあちゃんの話聞いてみる - スーパーなどで売られている郷土料理を食べる	- 現代の味付けにアレンジした郷土料理を開発する - 食育において、地域の人の行事における郷土料理の話聞く	- おばあちゃんや母親と一緒に郷土料理を作ってみる - 地域の方とのコミュニケーションをとりながら、各家庭で異なる郷土料理を楽しむ	- 地域のひとと共同で郷土料理を作り、遊佐町の食材の良さを再確認する - 企業の開発した食品に、遊佐町だからこそ由来やすばらしさをアピールする	- 集落ごとに、料理教室を開催し、様々な年代を呼び込む - SNSで情報発信する	- 遊佐町の郷土料理や食材を生かした新たな食品を開発する - 地域で新たな食品開発グループを組成する

【図 35：遊佐町における郷土料理のサクセッサージャーニー】



【図 36：サクセッサージャーニーの進展構造】

ここまでの「食べてみる」「興味を持ってみる」「作ってみる」までの段階を循環しながら行くことで、遊佐町民の郷土料理に対する意識が醸成され中で、次の「誇ってみる」の段階に移行する。この段階は郷土料理に慣れ親しむことで、郷土料理の材料となる食材のすばらしさを感じ、鳥海山の恵みを誇ってみる状況を指す。ここでは具体的な保存継承の活動を進めていくために、地域や企業を接点としながら、遊佐町の郷土料理の価値を共有する、根ざしていくことが目的となる。この「誇ってみる」と同時に「伝えてみる」の段階にも進む。この段階は共有された遊佐町の郷土料理の良さや歴史について、遊佐町内部に広げていくほかに、遊佐町以外にも魅力を発信していく状況を指す。遊佐町の中に対しては学校や地域が伝える接点となり、遊佐町以外に対しては地域の保存・継承団体や企業が主な接点となることが想定される。そして最後に「興してみる」の段階に進むと考えられる。この段階は実際に郷土料理を地域の経済と結びつけ、自走ができる状況を指す。そのためには地域団体の力や製造業や小売業、宿泊業など企業の力によって、産業として接点を持ちながら郷土料理を継承していく仕組みを作り上げることになる。このような循環をしながら取組を進めていくことが、今後の遊佐町の郷土食文化を自走しながら自然と残していくことにつながると思われる。

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、鳥海山の一番の恵みが「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いた。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、単に食事をするだけではなく、子どもから大人まで参加しながら家族で食べる、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、郷土性があるだだちゃ豆が

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。地域みんな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」「興じてみる」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」ってのがわかんども、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います。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. ハタハタ田楽
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. 醤油かてん	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。 ※いくつでも選んでください

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。 ※いくつでも選んでください

- | | | |
|-------------|------------------|------------------|
| 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。 ※いくつでも選んでください

- | | | | |
|--------------|--------|------------|-----------------|
| 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。

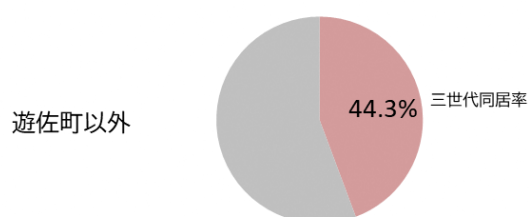
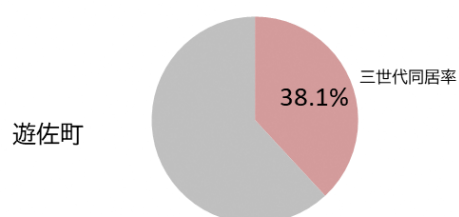
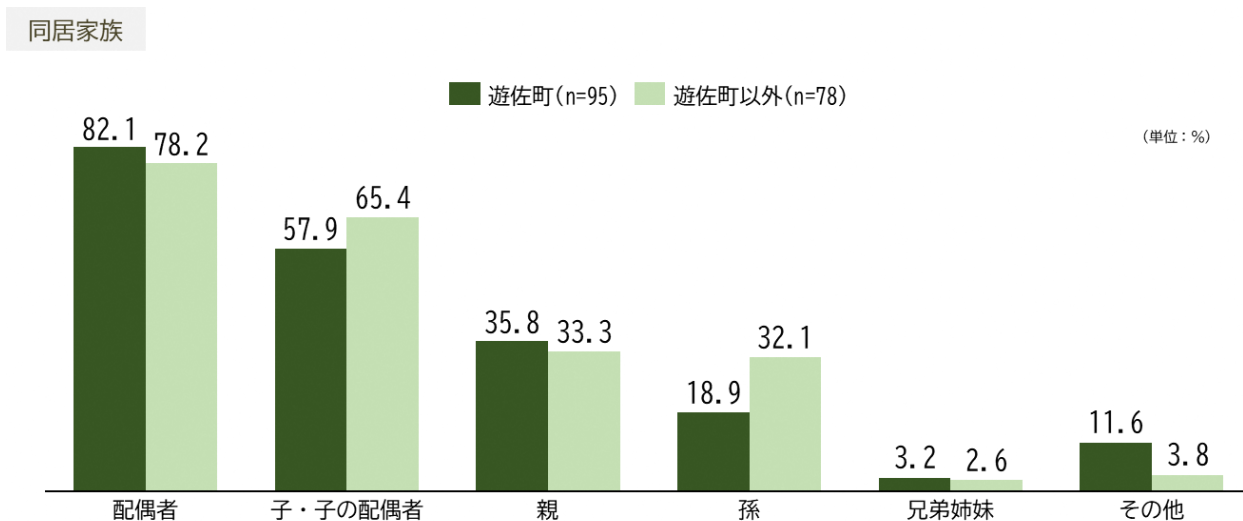
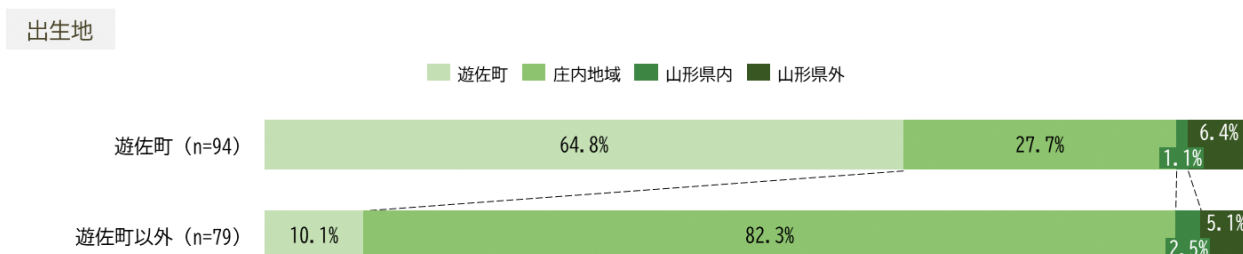
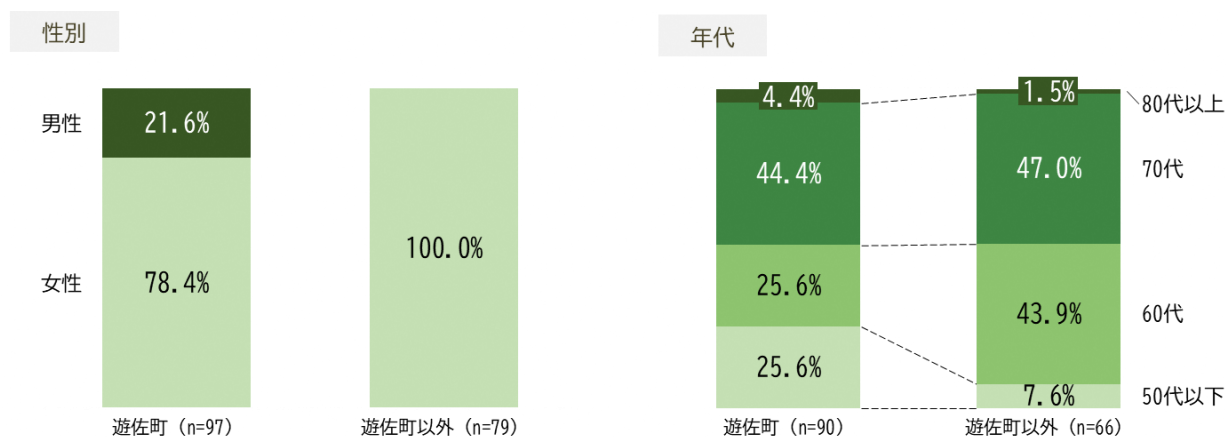
Q19. 伝統的な行事に基づく郷土料理に対して思うことを、ご自由にご記入ください。（足りない場合は裏面もご利用ください）

--

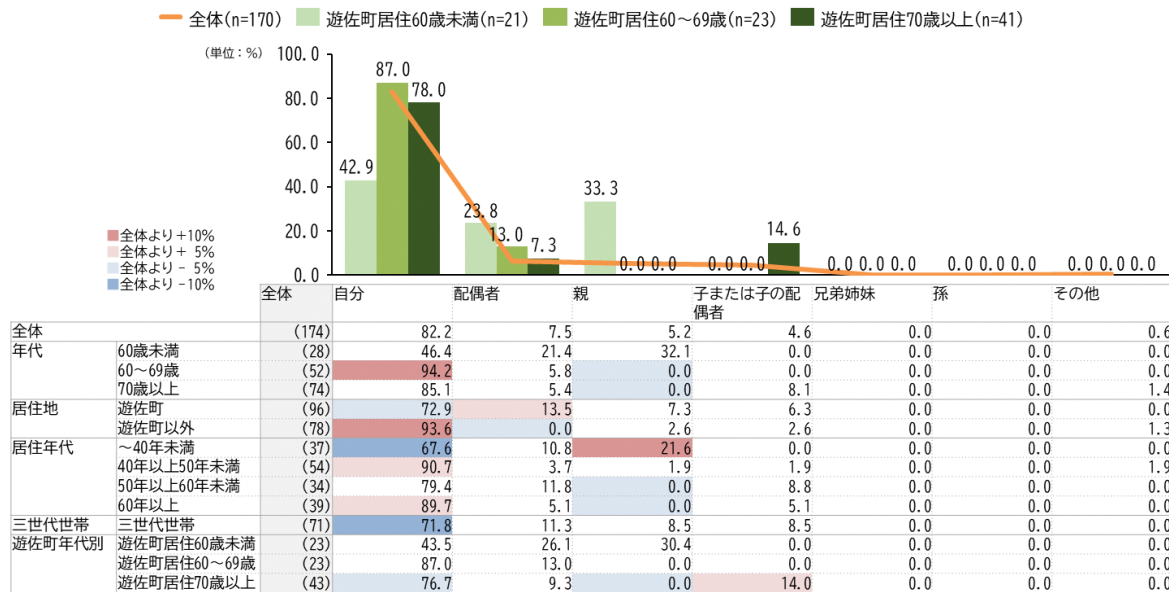
調査内容は以上です。ご協力ありがとうございました。

6-2. 調査結果

調査対象属性は下記の通り。



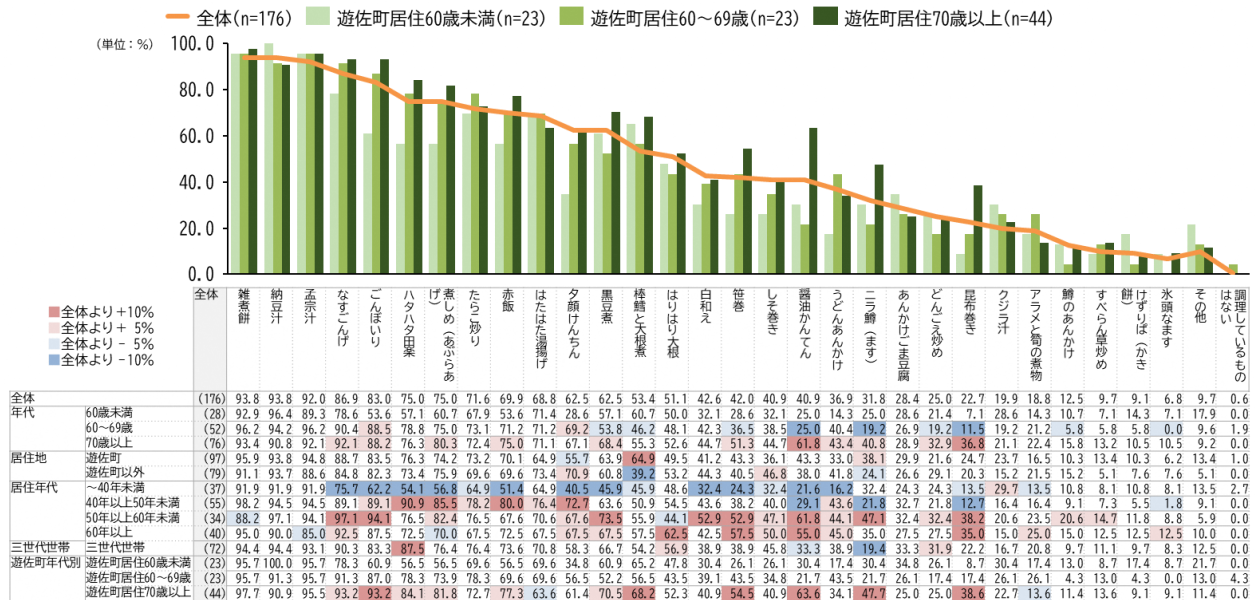
Q2. あなたの家では普段、主にどなたが料理を作っていますか。(ひとつだけ)



*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)

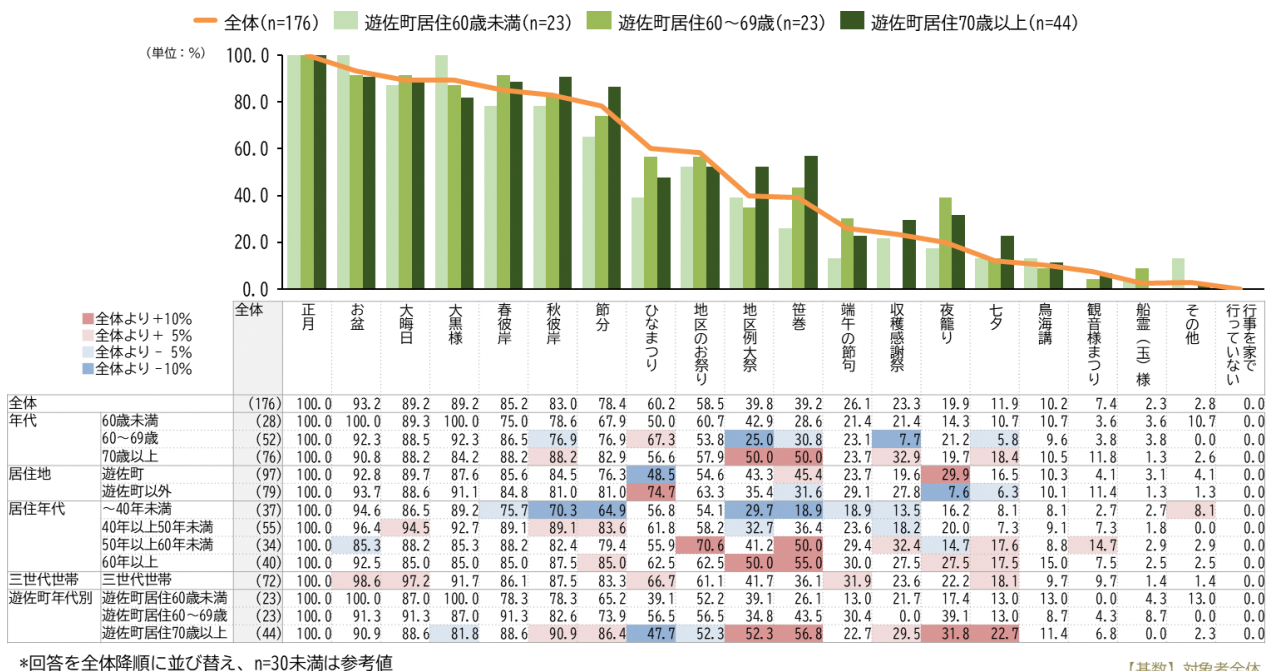
Q3. 郷土料理(行事食)で、あなたの家で今でも調理しているものに○をつけてください(いくつでも)



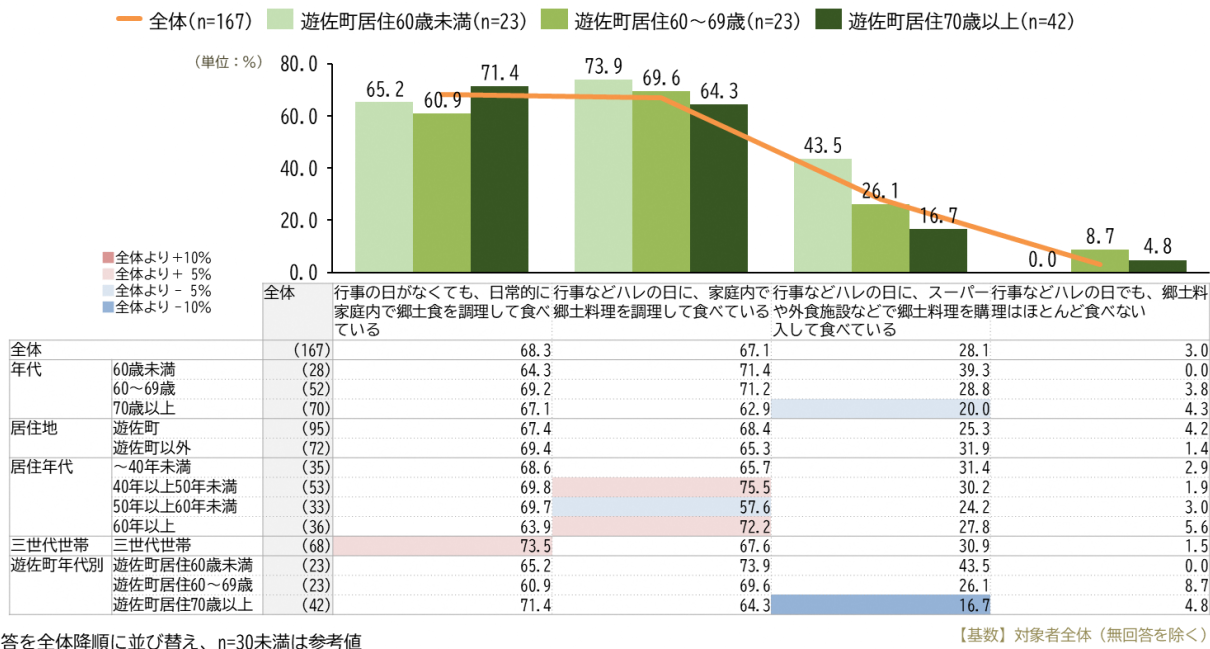
*回答を全体降順に並び替え、n=30未満は参考値

【基数】対象者全体

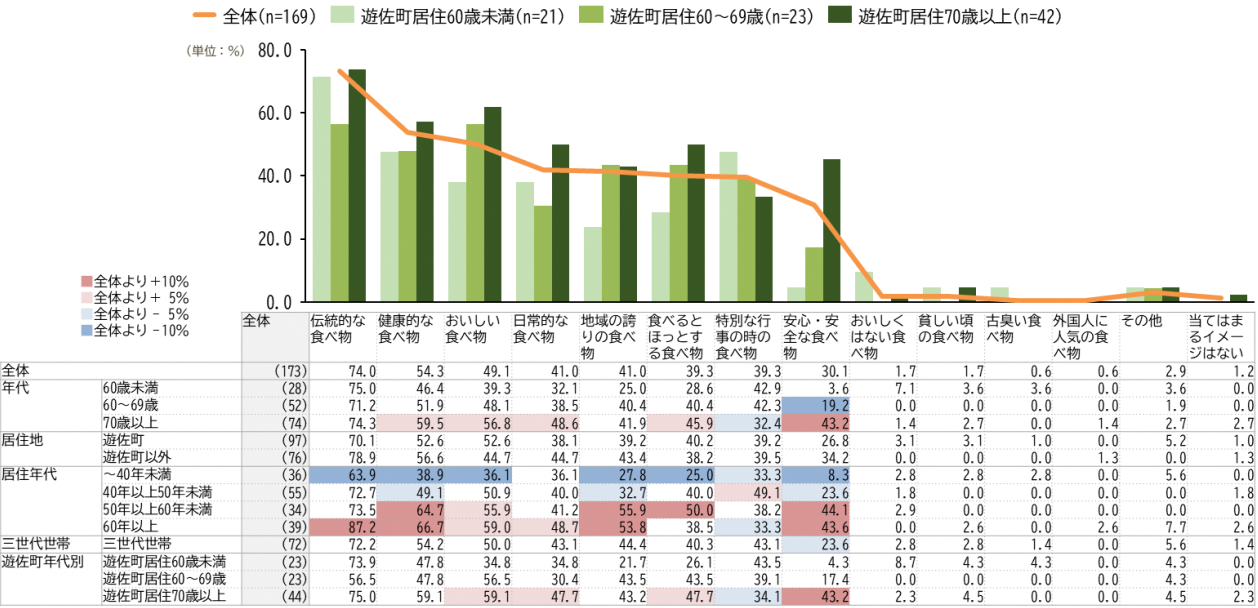
Q4. あなたの家で、今でも行っている行祭事について○をつけてください。(いくつでも)



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)



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
ニラます	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
露みそ	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
ハリハリ漬	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。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。お正月

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。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。お盆

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。春・秋彼岸
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
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。結婚式
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
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。葬式
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
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）

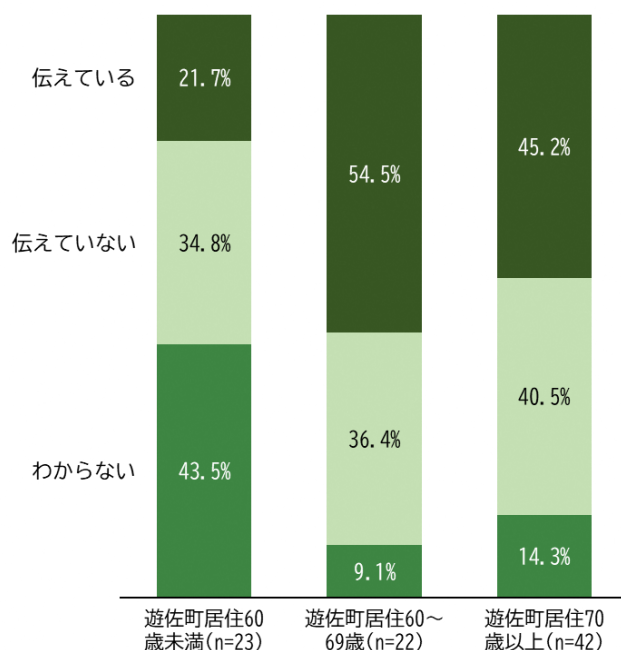
Q8. 以下の特別な行祭事などに食べる郷土料理（行事食）について、思いつくものをすべて教えてください。同じ料理でも、複数の場面で食べている場合は、それぞれにお書きください。その他

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

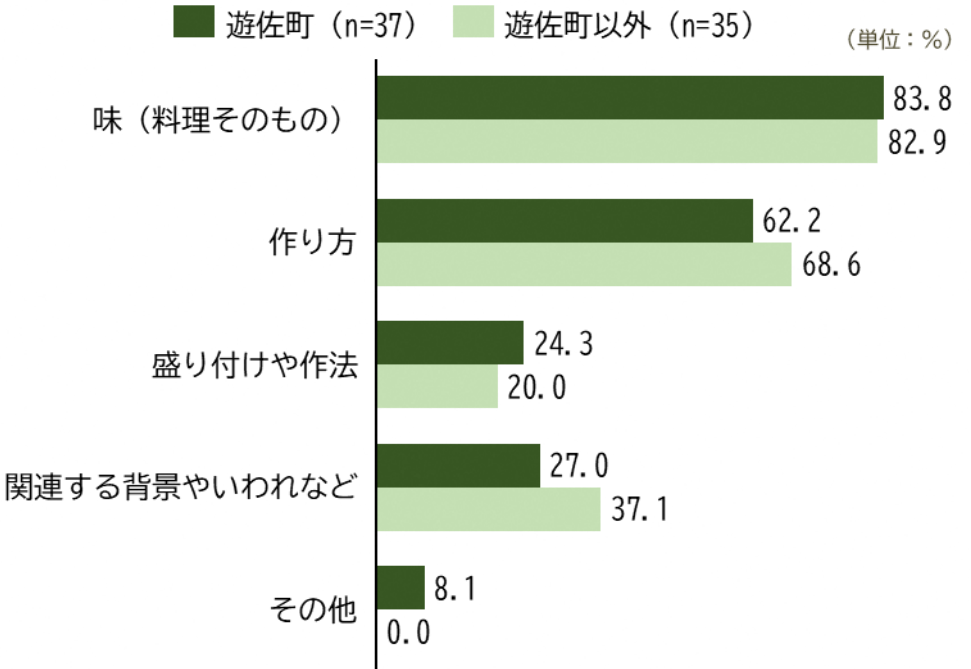
【基数】 遊佐町居住回答者（無回答を除く）

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）

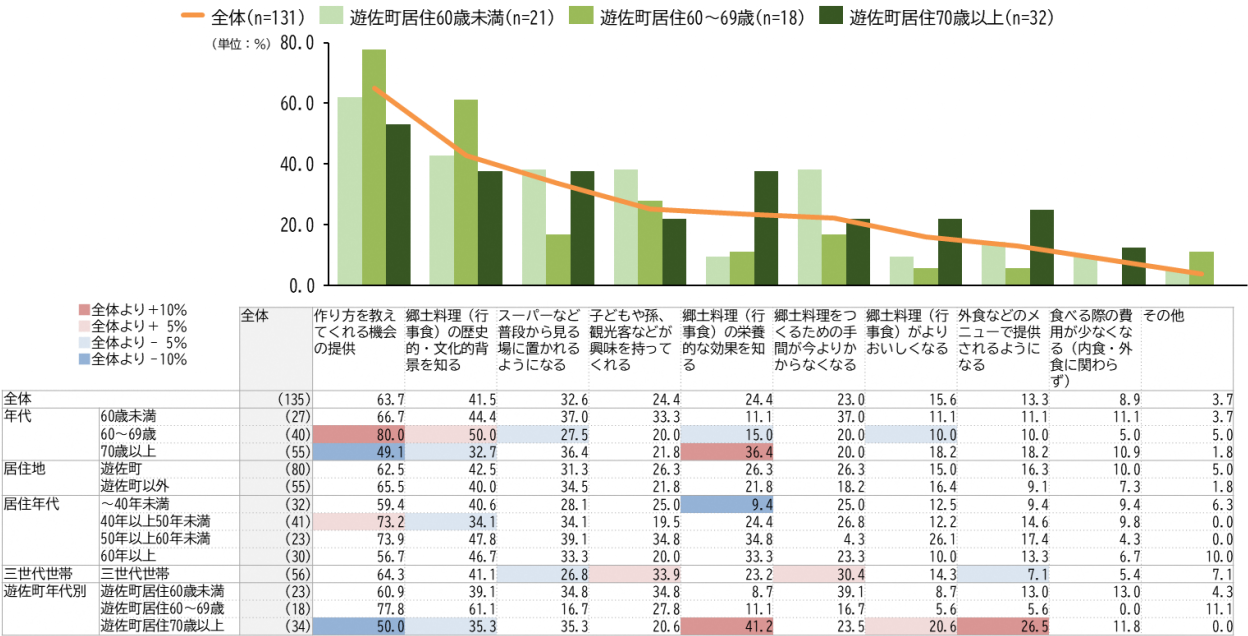
Q10. 前問で「伝えている」という方にお聞きします。伝えているのは具体的にどんなことですか。（いくつでも）



*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）

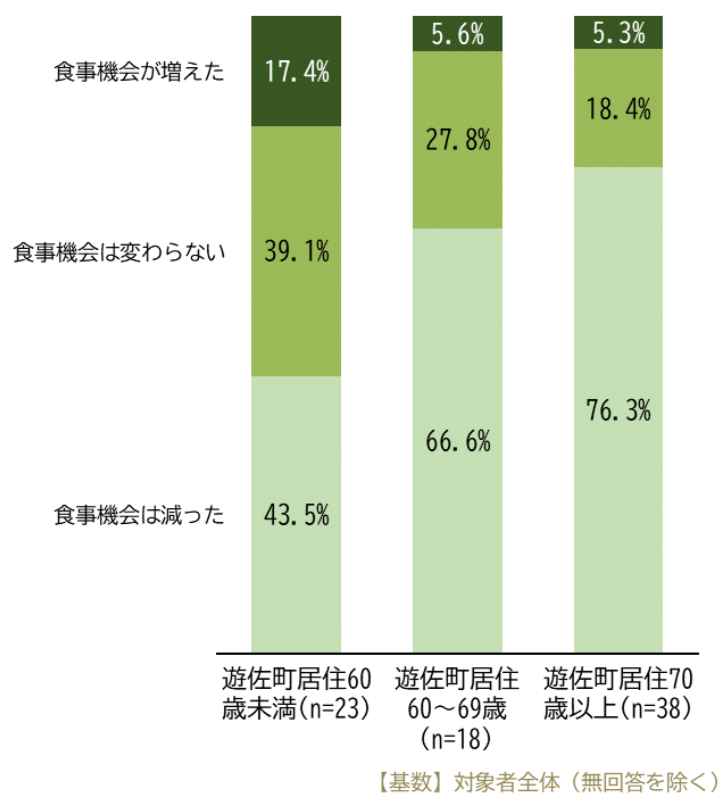
Q11. どのようなことがあれば、今よりもっと郷土料理（行事食）をつくる／食べると思いませんか。（いくつでも）



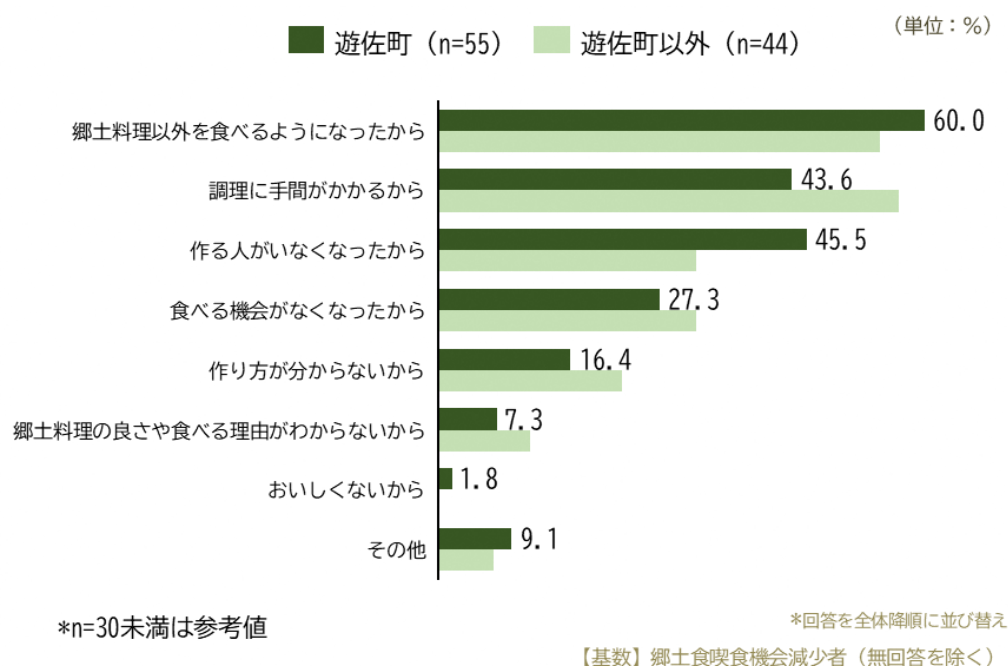
*回答を全体降順に並び替え、n=30未満は参考値

【基数】 対象者全体（無回答を除く）

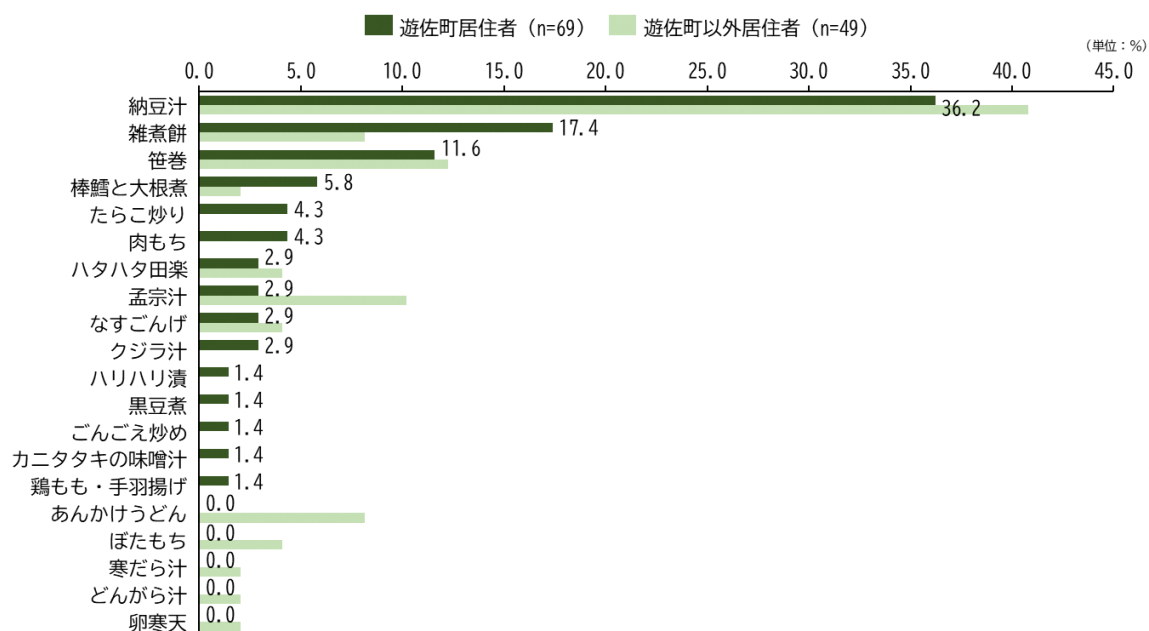
Q12. 郷土料理（行事食）について、あなたの子どもの頃（小学生前後）と比較した食事の機会の数について教えてください。（ひとつだけ）



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)



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
	食べなくなる時がある
	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、とってもあつたまるから
	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のが手に入るの
	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たい
	一年のはじまりの元旦にた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している
	他で見ない行事だから

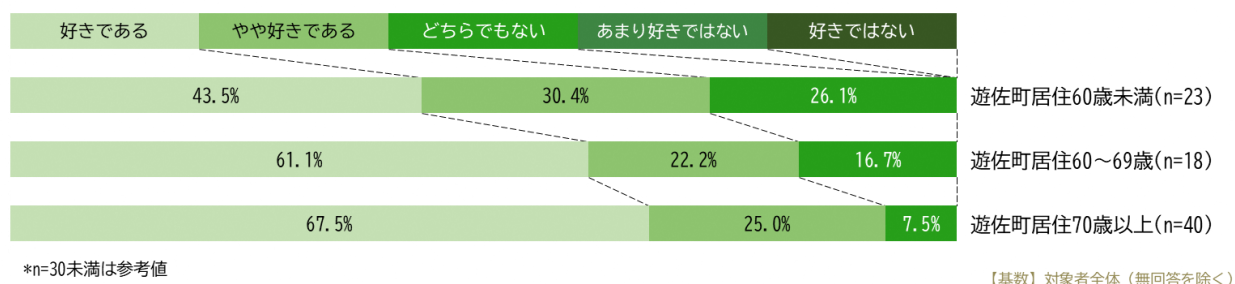
棒鱈と大根煮	噛めば噛むほど味わいが有り旨い。特に日本酒の肴に最高！！
	昔からの伝統的な食べ物で、大根は食べやすいから
	おいしいし行事にピッタリだから

※網掛けの部分は、遊佐町居住者の記載内容である

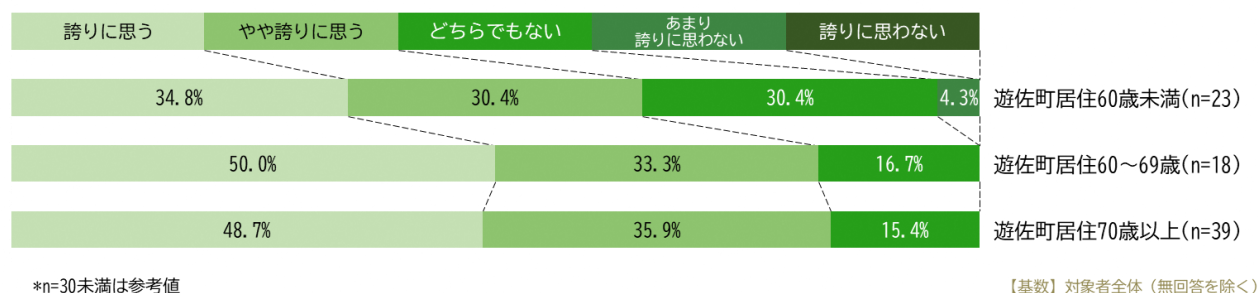
なすごんげ	食欲がなくても食べられるから夏を乗りきられる
	おいしいから
	季節の何の野菜で簡単に調理できて、おいしいから
	子供に教えたい
クジラ汁	おいしいから
	クジラがだんだんとれなくなってきたが、漁師が大漁を願ってお膳の汁物にクジラ汁をあげたことを忘れないため
ハリハリ漬け	大根だけでなく、野菜（ニンジン、枝豆）こんぶ、かずのこいろいろ入り栄養満天
黒豆煮	食べたいから、好きだから
どんごえ炒め	最近を知る人が少なくなって来たが、ごちそうすれば皆が美味しいやなつかしいと言ってくれます。これからも春に収穫して塩漬け冬に食べる手間がかかるけれど元気な内は大切に作り続けて行きたいです
孟宗汁	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ク販売に来たのを私も頼んで買っていて。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そうだ。（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回共にメンバーが良く、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す。
全国いろいろなところへ行くが、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います。
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を感じます。
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、鳥海山の雪解け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、たらふく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しい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さ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
めんどろ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、その中でも年寄りか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。どんなにめんどろでもささまきなど3日もかかって作っておくってやると子や孫が喜ぶのをみて、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産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。なくしてはいけな大切なもの。たまに食べたくなる必要なものの。
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のでしょうか？
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す傾向がある。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、それを食べ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して——」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』
- 安斎徹, 1933, 『東北の山々：時間記録と費用概算』文明堂
- 伊藤眞垣, 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/gakuji/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