

Research Report> Environmental and cultural resources and the community power in Yamafunyu, a mountain village in northern Abukuma(4) Food resources and women's power

メタデータ	言語: jpn 出版者: 公開日: 2019-03-25 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 山田, 佳奈, 高野, 岳彦 メールアドレス: 所属:
URL	https://tohoku-gakuin.repo.nii.ac.jp/records/24070

〈地域調査報告〉

阿武隈山村・山舟生の環境文化資源と地域の力(4)

—— 食資源の地域力と女性パワー ——

山田佳奈・高野岳彦

東北学院大学教養学部地域構想学科

I. 目的と構成

1) 問題関心

筆者らは2015年、ゼミの共同調査で福島県北端の阿武隈山地の山村・山舟生を訪れた。7月のあじさい祭り、9月の合宿調査、10月の秋祭り、1月の和紙とあんぼ柿の見学と、訪れる度に多彩な料理や山村ならではの食のおもてなしを受け、都市のコンビニやスーパーでは見ることのできない食資源の豊かさに感動した。そこで、「食」を生かした地域活動にかかわる人々と活動内容の全体像を把握したいと考えて調査を進める中で次のことを知った。①そば打ちグループ、農業者、農家の女性たち、農産加工グループ、地域づくり組織の中の作業部会、猟師など、多様な人々がかかわっていること、②中でも農家の女性たちにより1980年頃から取り組まれてきた「食生活改善」の活動の歴史があったこと、③その取り組みの多くで卓抜した女性リーダーの存在があったこと、そして、④これらの取り組みに関する情報が個々のヒアリングで断片的に耳にされるが、まとまった資料はほとんどないこと。

対象地の山舟生は宮城県と境を接する山間部にある明治の行政村で、地区の中心部には農協、郵便局、小学校があり、1980年代から続いてきた「村づくり」の熱心な取り組みで「まとまり」のよい村として福島県内では知られてきた。しかし後継者世代の他出によって住民の高齢化と少子化が同時に進んで、今は地区内に商業機能は宿泊施設もなく、近い将来の地域維持の不安に直面している。さらに2017年3月には、明治に創立された小学校

が児童数の減少で閉校となった。

2) 目的

以上の問題関心に基づいて、本研究では次の3点を目的としたい。

① 地域の「食」にかかわる「主体」を整理した上で、その活動内容の変遷を当事者ヒアリングと文書史料を収集して可能な限り復元・整理する。

② 食の地域づくりの中心になってきた一方で、あまり表に出ることのなかった「女性」の活動を明らかにして記録する。筆者が現地ですけた「おもてなし」の多くは女性たちの力であるにも関わらず、男性主導の地域の中で、女性たちの活動は地元の地域づくりの歴史に記録として残ることは少ない。特に女性リーダーを中心とする「食生活改善」の活動の流れを明らかにすることで、女性の力を再確認する。

③ 以上の知見をふまえて、山村の交流資源としての「食資源」活用の意義と、その担い手としての女性たちの役割について考察したい。

3) 構成

以下、はじめに山舟生で出会った多彩な「食資源」について整理し(Ⅱ章)、次いで2015年夏と2016年夏の実地調査とその後の補充調査から得た知見を通して、山舟生の食資源とその担い手の全体像を明らかにする(Ⅲ章)。そして多彩な食の技能の背後にある食生活改善部会の35年に渡る取り組みを整理する(Ⅳ章)。最後に(Ⅴ章)これらの知見に基づいて多彩な「食」をめぐる活動の変遷を整理し、その担い手の役割と「食資源」が山舟生にもたらした「まとまり」の力について考察する。

なお、山舟生の立地と人口・産業特性に関するデータは、本シリーズの(1)(高野・福援ゼミ, 2017)に掲載したので、ここでは省略する。

Ⅱ.多彩な「食」とその類型

1. 多彩な食資源との出会い

筆者は2015年7月から翌年11月にかけて山舟生を訪問したが、その度に多彩な食材と料理のもとに接した。本節ではその「出会い」を整理したい。

1) 顔合わせ、あじさい祭り

最初の訪問は2015年7月で、振興会事務局の人々との顔合わせを兼ねて、地域の代表イベント「あじさい祭り」に招待された。山舟生に入ると家々にアジサイが目立ちはじめ、地区の中央部にある遊休桑園の斜面を再生したというアジサイ園の会場に到着すると、にぎやかな声と野趣あふれる山の食材に迎えられた(表1)。「巣入りのはちみつそのまま食べてみな、丸ごと食べれっから」、「つきたての春菊餅どうぞ」といった声。川魚を豪快に串にさした塩焼きやイノシシ肉を出店している男性、つきたての餅や農作物を販売する女性など、熱気あふれる人々で囲まれた。私たちは手の汚れに戸惑いながらもなんとかいただき、人々の活力に感嘆させられた。

さらに翌週の夜は、アジサイ園にLEDとろうそくを灯す「ペットボトル」を視察して、夜の闇に浮かび上がる幻想的な風景に感動した。この視察の後、地区の集会施設「山舟生地区交流館」において自治振興会事務局の人とミーティングを行った(写真1)。その際には、地元有志の「そば同好会」が手打ちしたというそば、地元の漁師SK氏が調理したイノシシ肉が盛られた。これらは里山の食の豊かさとの衝撃的な出会いの機会となり、その強い印象から山村の「食」の全体増に迫りたいという関心が生まれた。

2) 羽山登山

初訪問から2ヶ月後の9月上旬、ゼミ合同調査を3日間にわたって行った。その初日は、山舟生

表1 2015年7月訪問時の食材と料理

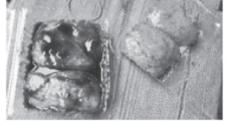
	あじさい公園		あじさい公園
名水		ピワ	
お茶		農作物	
はちみつ		しゅんぎく餅	
イノシシ		山舟生地区交流館	
アユ塩焼き		羽山そば	



写真1 自治振興会とのミーティング(2015.7.12)
テーブル中央にイノシシ串焼き、キュウリ浅漬
人物は、左から自治振興会事務局長、同会長、筆者、
右端が福島県の担当職員

の人々の信仰の対象で地域のシンボルある「羽山」への登山から始まった。地区の最奥にある羽山神社から、山の自然を熟知する猟師SK氏らの先導で急斜面を約1時間よじ登って山頂の奥の宮にたどり着く。

そこでSK氏から自ら採取したという巣入りのはちみつとスイカがふるまわれて体力を回復。下山後には、麓にある社務所で、自治振興会長と事務局長の奥様たちが用意した味付おにぎり、豚汁、浅漬けなどをいただき(表2, 写真2)、疲れをいやした。

表2 羽山登山での食材と料理（9.02）

羽山山頂, 社務所	
はちみつ	
スイカ	
キュウリ, ナス漬物 しそ巻き 大豆味噌 豚汁	
団子汁 混ぜご飯	
味付き おにぎり	



写真2 羽山神社社務所での昼食とヒアリング
左端が自治振興会の事務局長と会長さん、右端がイベントの度に"ジビエ"食材を提供するSK氏。

また、合宿2日目の昼食には、奥様方に団子汁、混ぜご飯などの家庭料理を用意していただき、夜まで続いたヒアリング調査の活力となった。



写真3 「山遊会」主催の懇親会（西部集会所）

表3 懇親会での食材と料理（9.03）

西部集会所, 山遊会懇親会	
餅つき	
じゅうねん餅	
小豆餅, ずんだ餅 ナス, キュウリ漬物	
鶏唐揚, ぜんまい煮物, 枝豆	
アユ唐揚	

3) 地元グループ主催の懇親会

合宿2日目の夜には、西部地区(10～12区)の有志を中心とする交流グループ「山遊会」による、私たちの歓迎・懇談の会が地区集会所で開催された。餅つきから始まって、広間に隣接する炊事場で、メンバーの奥さんたちが瞬く間に多彩な料理をつくり、例によって川魚の揚げものはSK氏が持ち込み、テーブルはみるみるうちに賑やかな料理と食材で埋まった(写真3, 表3)。餅つき、「じゅうねん餅」づくり、そして配膳にはゼミメンバーもお手伝いし、準備の段階からも交流することができた。

参加メンバーの多くは初めてお会いする方々だったが、料理の力もあって話も弾み、山舟生の魅力や将来について意見を交換する機会となった。

4) 農家レストランでの昼食

最終日のお昼は、山舟生の女性たちのグループが運営する梁川にある農家レストラン(梁川町産業伝承館)で昼食をいただいた(写真4)。



写真4 昼食メニューと羽山漬け
(梁川産業伝承館の農家レストラン, 2015.8)

化学調味料を使わず、地元産の食材を使用しているというこだわりの料理という。また、普段は肉類はあまり使わずに野菜中心とのことだったが、学生ということで、ご飯に豚肉そぼろをのせるという心づかいに関心させられた。あわせて団子汁、なすのごまころも、それにメンバーが開発してきた「羽山漬け」(写真4)を添えたメニューを賞味した。

5) 羽山山車祭り

羽山神社の秋の例大祭は山舟生を代表する伝統行事で、祭りでは神社の神輿が7つの町内(区、集落)の集会所を巡り、それに付き従って各町内

手作りの「山車」がくり出すことで知られている。この神輿が各町内を巡回する時に執り行われる神事の際、お神酒とあわせて、どの町内でも白い割烹着姿の地元女性たちが大鍋で作った「刺し串」と称する「おでん」(写真5上)が、神事を取り仕切る宮司さんと参会した集落の人々にふるまわれた。具材はこんにゃく、ごぼう、人参、里芋、竹輪、卵などの身近な食材で、用いる具材は5品の町内もあれば3品の町内もあった。おでんは1串でもかなりのボリュームで、しかも薄味で、1串がんばって食べた後の2か所目からは見学・写真撮影のみにとどめた。



写真5 神事で出された刺し串(上)と供え物(下)

羽山の神は農業神で、各町内を巡行する神輿の前には地元のコメと野菜が供えられた(写真5下)。平地の乏しい山舟生では、これらの野菜の多くは自給的な生産規模にとどまるが、しかしそれは山村の食を豊かにするには欠かせない資源といえる。

神輿と7町内の山車は、夕方までに山舟生小学校の校庭に集結し、「宵祭り」となって出店が並ぶ。その中に先述のSK氏の出店もあり、野趣あふれる山川の食材が並べられていた。私たちの訪

問時には、これまでも目にしたイノシシ、はちみつ、川魚に加えて、シカとクマの肉も用意されていた（写真6）。



写真6 山車祭りの出店
アユ塩焼き、アユ唐揚げ、ハチミツ、プロボリス、イノシシ肉、熊の手（左上拡大写真）

校庭に集結した山車の背後には各地区の宴席が設置されて、そこでも手作り料理が持ち寄られて懇親が夜通し行われる。羽山の信仰、祭り、そして「食」が人々を結ぶ力になっていると感じた。

6) あんぽ柿

他方、山舟生の農業の稼ぎ頭になっているのが「あんぽ柿」である。カキの木は山舟生の各所で目につき、川沿いの平坦面や傾斜地に多く植栽されている。あんぽ加工の技術は隣接の五十沢地区で大正末に考案されたもので（『梁川町史』3,10,11巻）、山舟生にも導入されて、戦後は桑畑がカキ

に変わって、地域を代表する農産品となった。

あんぽ柿の加工は1月がシーズンで、2016年1月にゼミメンバーがあんぽ農家を訪れて作業工程や印象的な乾燥風景（右写真）を取材した。あんぽ柿には乾燥、燻蒸、加工の施設と人手が必要で、生産しているのは基幹的農家である。



2. 「食資源」の分類

1) 公共性・経済性による分類

以上の記述以外にも、農家や加工グループによる経済効果を得ようとする取り組みによる農林産物や加工品があり、これらは次章でさらに紹介したい。それらも含めて、私たちは山あいの村での思いがけず多彩な「食」に感嘆し、「食」が地域の行事や集まりに欠かせない重要な機能を果たしていることを実感した。ここではそれらの分類を試みたい。

分類の観点としたのは、提供された「食」が「私的」（個人的、任意的）か「公的」（組織的、社会的）か、および「無償」か「有償」（＝経済事業）かという点である。前者を横軸、後者を縦軸にとり、出会った「食」を配置すると、図1のようになった。

例えば、「私的で無償」の部分には、私たちが



図1 山舟生で出会った食の分類

受けた様々な「おもてなし」の料理が、また「公的で有償」のものには、自治振興会の方々が放射能被害で使えなくなった野草の代わりにハウス栽培の「シュンギク」で作った「春菊もち」がある。「春菊もち」はTVでも報道されて売り上げを伸ばしている。

「食」には普段の私的な食事も含まれ、それも含めた全体像の把握はもちろん容易ではない。私たちが接し得たのは、地区内のプライベートの領域から「域外者」の私たちへの「もてなし」や、地域行事での提供や、地域づくり活動という「公的」ないし「半公的」な性格を伴う食資源であったといえる。

2) 素材, 担い手, 機能による整理

次に、山舟生で出会った食資源を、素材（料理法）、担い手、機能（提供される場）によって整理・分類を試みると、表4のようになる。「担い手」に関する情報は自治振興会事務局での聞き取りにより、直接出会えなかったが近年地域の集まりでは欠かせなくなっているという1件（ピザ）も加えている。

表4 「食」の担い手と機能のタイプ分け

素材, 料理, 特徴	担い手	機能		
イノシシ, シカ, クマ, 蜂蜜, アユ	野生, 半野生素材	個人 (趣味)	販売用	
米, 野菜, 果樹	農産物	農協女性部		
米, 野菜, 果樹	自家作物	農家, 家庭	非販売・懇親用	
野菜類	漬物	家庭		
味ご飯, おにぎり, おこわ	行事・懇親用のご飯	家庭		
もつ鍋, 豚汁, 団子汁	鍋物汁物	家庭		
ピザ	専用釜	個人 (趣味)		
もち	臼, 杵つき	家庭, 行事組織	祝祭行事	
そば	手打ち	同好グループ		
あんぱ柿	果樹, 加工品	農家	商業用	
羽山漬け	漬物	事業グループ		
御膳料理	農家レストラン			
春菊餅	加工品	生産営農部会		
	家庭料理, 伝統料理	食生活改善部会	生活改善	地域統括

表中の「担い手」は、個人、家庭、農家、行事組織、同好グループ、事業グループ、自治振興会内の実働部会（生産営農部会、食生活改善部会）の7種類に分けられるようである。また「機能」

つまり食の提供がどんな場で行われどんな地域的役割を目的とするかという点では、個人販売、非販売・懇親用、祝祭行事、経済ビジネス用に分けられると考える。

私たちが出会った食材や料理は、山舟生の食資源と担い手の全体像とはもちろんいえないけれども、少なくともプライベートを超えた「地域の集まり」という「公的」な場面に登場する食資源のうちの一定部分をカバーしていると考えられる。それは、食材を提供したり持ち寄ったりする主な地区全体の行事としては、前節で紹介した以外には、4月の「羽山山開き」と秋の運動会があるのみだからである。

このほか、地域の共同行事を統括する「自治振興会」は、行事にかかわる食資源を采配する組織体として、さらに農家の作物を集荷する農協の山舟生支店も、地域の食材の経済価値を実現する機関として、山舟生の食の間接的な「担い手」といえる。これらのうち、筆者らが山舟生を代表すると考えた担い手をとりあげて、以下2つの章で紹介する。

Ⅲ. 「食」の担い手

1. SK氏：多彩な環境知識を生かす

1) プロフィール

SK氏は本業が建設業で、大工の指導員、ハンター、調理師などの免許を持つ。自治振興会内では「産業振興部会」に属して様々な地域イベント（山開き、あじさい祭り、盆踊り、山車祭りなど）にかかわわり、今や山舟生を代表するイベントとなっている「あじさい祭り」会場のあじさい公園を整備したり、羽山登山道の整備にも力を発揮し、豪快でユーモアあふれる人柄で、山舟生の地域づくりになくてはならない人材である。

2) 出店での食材提供

イベントでの出店は、自治振興会の依頼をうけて盛り上げるために個人で行っている。イノシシ肉は、放射能汚染の前は地元でも獲って食べていたが、今は他地域から調達している。川魚は和歌

山、愛媛、山形など各地の知り合いから取り寄せる。ハチミツは自ら養蜂を行って採取する。

3) 多彩な環境知識と趣味

SK氏は、地域の動植物について多彩な知識を持つ。羽山登山の際には、目につく樹木から野草まで多くの植物の名称を教えてもらった。植物については、コケから被子植物までの形態の特徴について1時間くらいは話せるほどで、薬草も独学で覚え、地元の野山からランを50種類くらい集めたという。

さらにSK氏は、趣味として付近の野山の果実を使ったジュースづくりも行う。様々な野草の実で何度も試行して、味を確かめたものを自らビン詰めして羽山の自然を写したラベルを貼り(右写真)、集まりに持参して賞味しあう。季節でブレンドしたりし、地元で好評を博していたが、放射能後は地元のものは使えなくなった。



4) 課題

SK氏の自然食材の屋台は、「Sさんの屋台がなければ行かない」という人もいるほど、地域イベントに欠かせない存在になっているという。しかし、放射能後は、地元唯一のハンターとしてイノシシ獣害対策や自治振興会の仕事もある上に、2017年度は町内会長も引き受けるため、イベント出店が難しくなっているという。

そしてなによりも課題といえることは、SK氏の多彩な活動が全く個人の能力と善意に任せられていることである。SK氏が身に着けた多彩な環境知識、試行して開発してきた飲食品の製造技術を継承し、地域づくり資源として持続させていくためには、氏の経験と技術を地域として継承する体制づくりが何よりも必要といえる。

2. 生産営農部会：六次産業化の工夫

1) プロフィール

「生産営農部会」は、山舟生自治振興会の前身の「むらづくり推進協議会」時代の実働部会の1

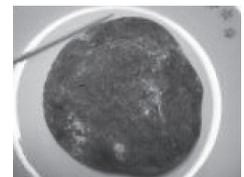
つで、自治振興会においては「産業振興部」の中に位置づけられて継承された。推進協議会時代の規程では、「農業生産の基幹となる果樹、野菜、水稲、畜産、養蚕などの複合経営における経営改善および生産技術向上、土地、農業機械、施設、農業副産物の有効利用、流通、作業環境など、生産営農条件の整備に関すること」が部会の目的として掲げられていた。現在は、あじさい祭りなどの地域のイベントで農産物を販売したり、以下で述べる春菊餅を振る舞う。山舟生地区内だけではなく、市のイベントにも出かけて直売を行う。

部会メンバーのほとんどは農家で、各地区から任命された人が務め、男性8人、女性8人ほど。任期がないため推進協議会の時と大体同じメンバーで活動している。部会長は、山舟生の基幹農家の1つで、あんぼ柿の生産農家でもあるSE氏が務める。SE氏はゼミメンバーの調査の多くに同行し、調査報告会にも参加して意見をいただき、以下の春菊餅の開発にもかかわり、地域づくりに積極的にかかわっておられる方である。

2) 「春菊もち」の開発

山舟生の新たな特産品として知名度が上がってきているのが、原発事故後の2012年12月に開発された「春菊もち」である。もともとは、山に自生している「ごんぼっば」を採ってきて餅に練り込んだ草餅の1つであった。

「ごんぼっば」はオヤマボクチというキク科の植物で、ゴボウの葉とそっくりなためにそう呼ばれ、従前から草餅の葉として利用されてきた伝統食品であった。葉の裏をおおう毛で餅の触感が良くなり、「ごんぼっば餅」(右写真)もイベントで振る舞っていた。しかし、原発事故の年の6月に採取した「ごんぼっば」は、出荷レベルを超える放射能汚染が検出されたため、餅作りができなくなった。



部会長のSE氏は、何か代わるものないか思案する中で、シュンギクが旬の冬にたまたま訪れたある地方市場の関係者から、「地元のお母さん方

にシュンギクを使って草餅を作っている人もいる」との話を目にした。そこで帰宅後すぐにシュンギクの草餅を試作してみたところ、農協の関係者が興味を持ち、農協の広報誌に1ページを使って大きく取り上げられた(資料1)。それをきっかけに新聞報道に取り上げられ、2016年初めには交流館での製造の様子が福島放送TVで放映されて一挙に知られることになった(写真7)。



資料1 農協広報誌の「春菊もち」(2016.8)



写真7 地元農協直売所の「春菊もち」(2016. 2)

シュンギクは以前からSE氏を含む数件の農家で作られていた。SE氏はあんぼ柿農家だが、震災後2年間、あんぼづくりの自粛を余儀なくされた。暇になった震災後の冬にビニールパイプハウスを利用してたまたまシュンギクをたくさん作っており、これを利用しない手はないな、ということで餅づくりに利用することにした。ハウスのシュンギク、加工後の餅ともに、放射能検査の結果は検出限界以下であった。SE氏は「たまたま幸運が重なってできたことなんです」と話す。

3) 「春菊もち」の利点

SE氏によると「春菊もち」づくりは今後も推

進していく予定でいるという。理由は、ハウス栽培のシュンギクは、野生の「ごんぼっば」のように山から労力をかけて採取する必要がない上に、ハウス栽培のために汚染の心配もなく安全である。またシュンギクは、葉の上部にそろえて出荷するため、ふぞろいになる下の方の葉は取らなくてはならないが、その捨てる部分が活用できることになるという。さらに、シュンギクを嫌う人でも、採れたての春菊を利用しているため独特の風味が邪魔をせず、美味しく食べることができる。

4) 製造体制

「春菊もち」の製造は、農家が多忙でカビ発生の危険もある夏場を避けて、12月から4月までの間で行っている。7月の「あじさい祭り」での販売用には冷蔵庫で固めて保存している。シュンギクは餅に利用できるよう、冬場に茹でて、良い色と味が出るような分量を考えて、ブロックにして冷凍する。出荷の際にはそれを解凍して餅に練りこんで加工する。

「春菊もち」の製造は、生産営農部会の農家の女性4名が中心になって担当している。その中には婦人会とJA女性部からの要請されて生産営農部会に属することになった女性たちも含まれる。

製造には伊達市の「六次化支援事業」で機械設備購入の助成が出るため、応募しところ採択され、大型の冷蔵庫、シーラー機、餅つき機械などの必要設備を購入することになった。

5) 今後の課題：専用施設

「春菊もち」は焼いてもおつゆに入れてもアンコでも黄な粉でもおいしく食べることができ、山舟生のお土産品として定着させたい。今後進めていくには種類を増やすこと、シュンギクの栄養価もPRしたいと考えている。課題は加工場所である。今は交流館の調理室で餅をついて固めることをしているが、一次加工は大丈夫であるが、それ以上の加工には、不特定多数の人が出入りできないような施設にしなければならないことが食品衛生法上で決められている。現在は、農協直売所で売っているものも、交流館でもち米からもちにしてシュンギクを加え、その後菌が着かないよう真

空パックをするまでで、一次加工の条件をクリアしている。

そのために、生産営農部会として考えているのは、2017年3月で閉校になる山舟生小学校の活用である。小学校には家庭科室の設備があり、水道も引かれているからである。産業化には専用施設が必要で、小学校の施設は有用である。

6) 今後の課題：担い手

現在中心になっている女性4名は、普段は農家の仕事をしていて、地域のイベントにも出たりしているので、出荷先を増やしていくのは難しい。そこで、自治振興会の中に「六次産業化」や商品開発の部会を作って移管したり、餅つき、シュンギクの練りこみ、スライス、販売などの工程別に分けて従事者を募集する体制が考えられる。

少子高齢化が進む山舟生において、担い手の不足は「春菊もち」だけの問題でない。生産営農部会では、手間がかからず収入も得られるような作物をいろいろ模索しているが、なかなか見いだせていないという。それだけに「春菊もち」への期待は大きい。

3. その他：そば同好会、地域の人々

1) 羽山そば同好会

昭和26年生まれと同級生による「みどり会」が、「そば同好会」として、ソバの栽培、粉ひき、そば打ちに取り組んでいる（写真8）。この学年は山舟生小で2番目に生徒数が多かった学年であるという。山舟生のイベント時に出食・販売しているが、金銭的には採算は合わず、「楽しみ」としての活動の意味合いが強いという。また、年末に社会福祉協議会と協力して「年越しそば」を一人暮らし高齢者に届けるといった「ボランティア活



写真8 羽山そば（左上）と同好会の方々（2016. 7）

動」でもあるという。

2) 地域の女性たち

以上のような目を引いた組織や個人の担い手のほかにも、各所で奥さんたちの手際よいもてなしに感嘆させられたことは前章で述べた通りである。特に2015年9月2～4日と2016年8月29日の実地調査に際して受け入れ窓口になっていただいた自治振興会会長と事務局長の奥さんには、各所で食事のお世話になった。2015年9月合宿1日目の羽山登山後の昼食のおにぎりや豚汁、しそ巻き、キュウリやナスの漬物（写真9、左上）、2日目の昼食の混ぜご飯や団子汁（写真9、右上）、夜の懇親会での伊達鶏から揚げ、漬物、枝豆、山菜の煮物、小豆餅、じゅうねん餅などの多彩なメニューが見る間に準備されていく手際に感嘆させられた。



写真9 様々な食

さらに2016年8月末の調査では、対象者の到着が遅れて夜に及ぶことになった際、急きょ夕食を用意していただいた（写真9、左下）。他にも「あじさい祭り」の際、会場近隣の女性たちが焼きそばやフランクなどの軽食を販売していた（写真9、右下）。こうした地域の女性たちの多彩な調理技術と手際よい対処には、普段から折にふれて食事を持ち寄っての近隣の集まりが行なわれてきたことがあり、それ自体が地域力であり「伝統文化」といえるかもしれない。

女性たちの調理技能の向上と継承において、

1982年に設立された「村づくり推進協議会」の時代からその部会の1つに位置づけられてきた「食生活改善部会」があり、優れた女性リーダーのもとで多彩な活動が取り組まれてきたことを知った。その活動の歴史について、章を改めて述べたい。

IV. 食生活改善の取り組み

山舟生の多彩な食資源の担い手に関するヒアリングの中で、少なくとも「人数」の上で圧倒的な担い手であった女性たちの食材の知識と調理技能を支えてきた活動として、「食生活改善」の取り組みがあったことがわかった。本章ではその分厚い活動の流れについて、地域づくり組織に位置づけられた「食生活改善部会」と、そこから派生した「羽山生活改善グループ」に分けて整理する。

以下の記述の情報源は、2015年と16年の夏に行った部会長、グループリーダー、自治振興会事務局でのヒアリング、および部会長とリーダーが個人的に保管していた文書資料による。

1. 食生活改善部会

1) プロフィール

「食生活改善部会」は、1982年に山舟生地内の農地整備事業の完工をうけて「村づくり推進協議会」が設立された際、その中の「部会」として位置づけられて発足した。1984年には国の「地域型食生活改善団体」の指定を受け、農業改良普及所の支援で、山舟生の食生活状況を調べるところから活動が始められた。初代の会長には、当時農協の婦人部長で地元女性のリーダー的存在であったAさん（2016年で90歳）が選ばれた。

その後30年の長きにわたって地元の主婦たちの食に関する知識と料理技能の学習・研さんの場となってきた。また地域行事での調理と出食も担当し、地域を陰で支える役割も担ってきた。特にその前半期の活動は、Aさんのリーダーシップによるところが大きい。

2) メンバー構成と活動の歴史

現在、食生活改善部会のメンバーは、各区から2名ずつ2年任期で選ばれている。各区での選び方は、子育て世代や勤めに出ている人は難しいために、時間的余裕が持てるようになった中高年世代から、部会未経験の人が選ばれることが多い。戸数が少ない区では2度目という人もいる。2015・16年度のメンバーは40代から70代である。

30余年にわたる活動の歴史をふりかえると、Aさんを中心とする現在の「羽山生活改善グループ」のメンバーが中心となって活動してきた1982～2004の22年間と、その後の12年という、二つの時期に大別される。以下これらを「前期」、「後期」と呼ぶことにする。

3) 料理講習会

「前期」の活動の中心は「料理講習会」で、改良普及所の指導をうけつつ栄養意識の改革と研さんに務めた。

Aさん（右写真）によれば、1980年頃は、農協女性部の献



血の際、貧血で採血できない若い女性が多く、また養蚕業が中心だった当時はクワが土手まで植えられて自家用の野菜を作るスペースもなく、農家でありながら野菜不足のになり、会合の終わりには医者で点滴を打ってもらうような栄養不足の女性が多かったという。

そのためAさんらは、月例の「料理講習会」を1985年から8年間にわたって続けた。これは、農業改良普及所の先生に依頼して料理や栄養の知識を学ぶ取り組みで、講習会に参加したメンバーは各区に戻って地元の女性たちに講習内容を伝える役割を果たした。これは、先述のように貧血や野菜不足の女性が多かったり、栄養を考えない食事などの問題があった山舟生の食生活を変えるきっかけになった。

料理講習会は伝統の味噌や麩づくりの技術を身に着けたり、子や孫を育てるのに役に立つ栄養の知識を習得する場となった。また、交流機会が少なかった農家の若い女性たちに集まりの場、楽し

みの場ともなった。また、先述のように国の指定も受けて補助金で調理に必要な機械類（粉ひき機、麺づくり機、果汁搾り機、味噌つき機など）を購入し、普段は農業改良普及所に置いておいて必要な時にみんなで使う仕組みを整えた。

4) 料理コンクールの工夫と成果の継承

そして1985年度の任期の終わりに、その成果を発表する「料理コンクール」を企画した。テーマは「あんぼ柿」で、70件もの創作料理が展覧された。展覧作品の料理には審査を基づいて表彰を与えて顕彰するようにした。以後、料理コンクールは2004年まで各任期ごとに特定のテーマ（表5）を決めて、任期末の2・3月にほぼ隔年で実施された。この表をみて驚かされるのは出品件数の多さで、平均して60前後の参加が20年間も続いている。

これは人口1000、世帯数300に満たず、20・30戸の集落（区）が12という旧村規模の地域としては、区の女性たちから広く応募があったことを示唆しており、他になかなかみられない“偉業”といえるだろう。同時に、山舟生の人々のまとまりの強さもうかがえる。

こうした取り組みでは、1999年に始まって2016年で13回を数える宮城県宮崎町の「食の文化祭」が知られている。山舟生の取り組みはその14年前に始まり、20年にわたって続いた。Aさんによれば、長期の継続には次のような工夫があったという。

① テーマを毎回定めたこと

料理コンクールは最初はテーマを決めないで行ったが、それでは1回で終わってしまうことも考えられ、審査基準も難しかったことから、「おやつ大変だからおやつをテーマにしよう」、「山舟生はシイタケが特産だからシイタケにしよう」というようにテーマを決めて行うことにした。

② 小学生を審査員にしたこと

若妻を対象に料理講習を行った際、「面倒だから作らない」という人がいたため、子どもから作ると言われると励みになるだろうとの考えから、小学生に審査員になってもらった。それを契機に出品する人も、家で作る人も増えて、料理の知識と技術の普及につながった。

表5 料理コンクールのテーマ、件数、出品料理

年度	テーマ	件数	例
1985	あんぼ柿	70	アンボのしそ巻き、アンボ入り蒸しパン、アンボ柿の天ぷら
1986	しいたけ、さつまいも	43	・しいたけ：しいたけ中華あんかけ、しいたけ揚げ餅、しいたけグラタン ・さつまいも：大学いも、さつまきんとん、さつましゅうまい
1989	おにぎり	64	デコレーションおにぎり・かわりむすび、菊花むすび、えびチャーハンむすび
1990	米	63	ライスケーキ（みそ味）、しみもちのカレー味から揚げ、ライスプリン
1991	豆	75	青大豆・パパロア、うぐいすけーき、納豆ピザ
1993	手作りおやつ	55	くろ蒸しパン、まめ餅、オムレツケーキ、凍餅
1994	もち米	60	あんぼもち、くるみふかし、もち餃子、山菜おにぎり
1996	お弁当	66	食べる人に元気を与える弁当、栄養満点やりくり弁当、春もうすぐワクワク弁当
1998	保存食	62	凍トーフ、大豆と小魚、フキ菓子、山菜コロケ、野菜ハンバーグ
2000	じゃがいも	52	ジャガクッキー、揚げポテトのグラタン、お手軽コロケ
2002	あんぼ柿	90	あんぼんシューとあんぼん寒天、あんぼ入りだて巻き、柿のきもちクッキー
2004	大豆	64	まめ入りハンバーグ、黒豆ずし、お豆チョコ、おから豆乳ドーナツパン

Aさん所蔵資料より作成。開催月は表記翌年の2月。

③ 関係指導機関の名を冠した表彰

1990年からの表彰には、梁川町長はじめとする地域の関係指導機関の長の名を冠した「賞」を授与するようになった。梁川町長、伊達改良普及所、農協、公民館、郵便局、梁川町観光物産協会、そして地元新聞社の各長が名を連ねる（表6）。こうした賞の創設は、女性たちの活動に男性がお墨付き与えて、地域を挙げて顕彰して、参加意欲を促進する役割を果たしたと想像できる。1991年には3年連続最優秀賞の受賞者に「特別大賞」も授

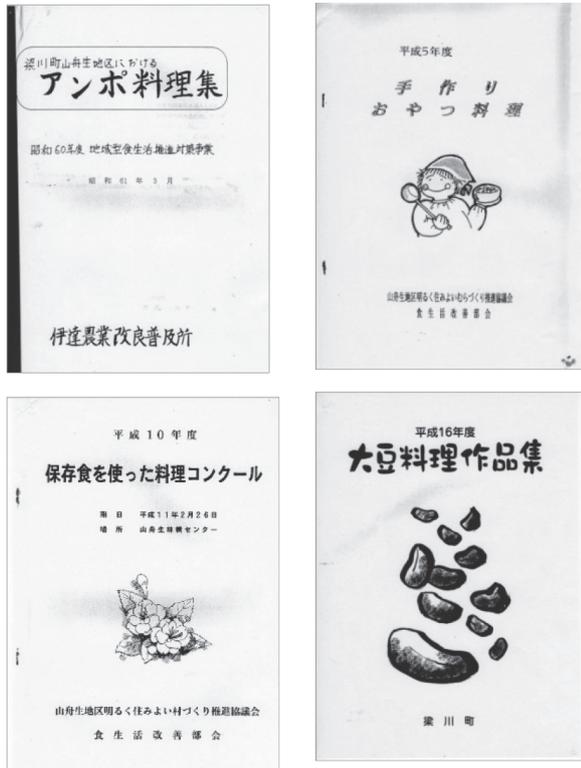
表6 料理コンクール表彰の協賛者

	梁川町長	町物産振興会長	村づくり協議会長	山舟生公民館長	山舟生郵便局長	伊達改良普及所長	農協組合長	同・山舟生支店長	福島民報社長	福島民友社長	コープ福島梁川支店長
1990	○		○	○		○	○	○	○	○	
1991	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
1993	○	○	○	○		○	○		○	○	
1994	○	○	○	○	○	○	○		○	○	
1996	○	○	○	○	○	○	○		○	○	
1998	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
2000	○	○	○	○	○		○	○	○	○	○
2002	○	○	○	○	○		○	○	○	○	○
2004	○	○	○	○	○		○	○	○	○	

与された。

④「レシピ集」を作って配布

出品された料理のレシピは冊子にして配布した（資料2）。それによって自宅でも再現できるようにして、山舟生の主婦たちの身近な料理のテキスト本となった。



資料2 レシピ集の例

上左1984年，上右1993年，下左1998年，下右2004年
Aさん所蔵資料による。

⑤ 新聞報道

さらに、地元新聞の2社もそこに加わったことで、コンクールは地元紙で毎回報道されて、誰がどの賞を取ったかも掲載された（資料3）。このこともまた参加意欲を高める効果を果たし、他地域にも知られるようになった。

5) 2005年以降の活動の変化

2005年からは、別グループを結成したAさんから主要メンバーが抜けて、毎月行われていた料理講習会や任期ごとに料理コンクールも行われなくなった。部会メンバーも2年ごとに交代するようになり、活動内容も時々のメンバーによって変わるようになった。また、2003年以降は「あじさい祭り」と「ホタル祭り」が行われるようになり、



資料3 1989年度のコンクールを伝える新聞記事

その際のスタッフの食事づくりや「羽山山開き」来訪者のための豚汁づくりが部会の役割になった。

料理技能に関するイベントが減ってしまった背景には、このほかに、料理テーマのネタがなくなってきたこと、農家の仕事も減って山舟生の外に通勤して働く女性が増えて時間が取れなくなったこと、人口流出で女性の数自体も減ってしまったこと、世帯分離で三世代同居も減って子供の面倒をみる家族もいなくなり、また親の介護をしなければならないなど、家庭にゆとりがなくなってきていることなど、多くの要因があるという。

しかしそんな中でも、それぞれの任期で工夫された活動も行われてきた。以下2つの例を示す。

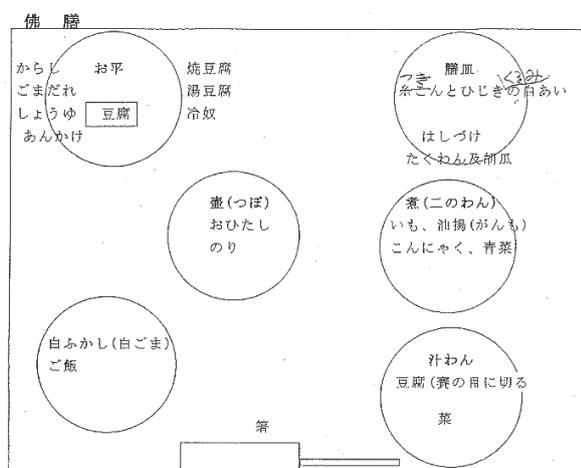
①「掘り起こそう ふるさと料理2009冬」

2009年2月に行われたこのイベントは、「昔行われていた行事にちなんだ料理の調理実習と試食会を通じて、作られることが少なくなった料理を掘り起こし、日ごろの食事に生かすとともに、地域の食文化の伝承と子どもから高齢者までの世代間交流を図る」というものである。イベントでは、

小学生とその親、山舟生の人々に参加が呼びかけAさんを講師役になってもらい、「ひきな入りキミふかし」、「くるみご飯」、「黒豆ご飯」、「豆腐田楽」、「白和え3種」（ひじき、人参、山キノコ）、「まゆ団子」、「ざくざく煮」が作られた。この会は、近年家庭で調理されなくなって忘れかかった伝統の料理を、若い世代に伝える機会になると同時に、世代間の交流機会にもなった。

②「佛膳料理講習会」（2010年2月）

この講習会もまたAさんを講師に依頼して行われ、伝統的な配膳の作法（資料4）が伝えられた。



資料4 講習会資料の一部（配膳の仕方）

6）今期（2015・16年度）の活動：「料理教室」

2015年4月に市の自治政策をうけて「山舟生自治振興会」が設立され、「むらづくり推進協議会」の活動もその中にひきつがれて、食生活改善部会も自治振興会の保険福祉部の部会に位置づけられた。また、自治振興会の広報誌とHPも開設されて、各部の活動を掲載した広報誌がweb公開されるようになった。今期は、地域行事での食事の準備のほか、高齢化の進展にあわせて、「これから健康で長生きし、医者にかからないで少しでも自分でできるようにするための食生活」を研究テーマとして、保険福祉部と連携しながら、減塩の健康的な料理を学び合うことにした。

そして、女性が外に働きに出て時間が取りづらくなった今の状況にあわせて、従前の「料理講習会」から「料理教室」の方式に変えることにし

た。すなわち「料理講習会」では、教わった内容を各区に戻って教える立場になるなど、負担が大きかったため、今期の「料理教室」では、料理を習いたい人を山舟生全体から募集してみんなで一緒に習う「教室」スタイルに変えた。そして2016年12月に開催したのが、「生涯骨太クッキング教室」である。講師役は、伊達市で習ってきた部会メンバーが担当し、減塩をテーマにした料理を学びあった（資料5）。

生涯骨太クッキング教室

福祉部食生活改善グループ

12月3日(木)9時30分～
12名参加による減塩を中心とする健康料理教室、生涯骨太クッキングが地区交流館で行われました。

(左)レンコンとごぼうのミルクきんぴら

(右)鯖のどり辛そぼろ風丼ぶり

資料5 料理教室（2016.12）（山舟自治振興会web）

料理教室はこのほかにも数回行われた。教室後は、参加者は自身が所属している区の高齢者の集まり（「サロン」と称する）や、家庭でも振る舞ったりした。今はインターネットの普及で簡単にレシピは調べられる。しかしみんなで集まってくることの意義は大きいといえる。

さらに、地域イベントや集まりで料理を作る際に、少しでも意識してもらえるように、塩分測定器を購入して、山舟生地区交流館と各町内の集会所に配布し、料理教室でも使用された。

また食生活改善部会のメンバーは「健康福祉部」の一員として、高齢者の食生活改善の取り組みで知られる鏡石町での視察・研修に参加し、介護予防のための食生活改善の意義を学んだ（資料6）。

鏡石の健康推進事業取組み視察

保健福祉部長 佐藤宣勝

2月17日(水)唱歌『牧場の朝』が生まれた岩瀬牧場がある、鏡石町へ健康推進事業取組みの視察を実施しました。鏡石では高齢者を対象に管理栄養士と保健師が家庭訪問し、食生活をアドバイスしながら介護予防につなげる事業(ハッピーイート)を推進中でその取組を見聞するため振興会会長、食生活改善部会、健康推進委員等総勢20名で訪問し、取組み内容の説明を受け、介護予防には食生活の改善が重要であることを認識して参りました。



資料6 鏡石町の視察(2016.2)(山舟自治振興会web)

7) 課題と工夫

高齢化が進む中で「健康な食事」は、地域のみならず考えなければならないが、担い手となる山舟生在住の若い女性層が減る中で、食生活改善部会の活動の持続のためには、多くの課題があり、時代にあわせた工夫が必要になっている。現部長へのヒアリングからは、以下の2点が指摘された。

① 2年ごとのメンバー交代の問題点と利点

食生活改善部会の任期は2年で、メンバーが交代するため、慣れた頃に交代になってしまう。活動の記録や習得した料理技術の記録も残されず、ノウハウが蓄積されないという問題がある。そのため、今後の高齢化社会に向けてますます重要になる食生活改善の活動をどのように充実させて、その経験と知識を次の人に継承するかが課題として挙げられる。

ただ、逆手にとってみれば、マンネリ化せず、新しい取り組みが期待できることや、地域の女性たちに平等に学習機会が与えられることは利点であるといえる。2005年以降、活動の記録があまり残されていないにも関わらず、活動が続けられてきていることは、山舟生の女性たちの地域行事への参加意識の強さを背景として、前期における経験の記憶が継承されていることがあるのではない

か。その記憶が残されているうちに、活動の記録をきちんと残して蓄積していくことは、今後の地域づくりの上でも、部会の活動を続けるにも、重要であると考えられる。

② 女性たちの声

その一方、女性たちの多就業化を背景として、定年後の60歳以上の方がメンバーになることが多く、栄養や料理の知識が最も必要な子育て世代の女性の参加を難しくなっている。部会メンバーになるのを敬遠する声も聞かれたり、イベントでの食事準備のように「やらされている」感が生じている面もあるという。さらに、各区の女性数の減少で、他組織(JA女性部、婦人会、町内会など)や、自治振興会の他部会の仕事を掛け持ちしている忙しい女性も少なくない。そのため、任期の2年を「早く終わらせて次に回したい」という声も聞かれるようになってきているという。

ただ、実際にやってみると責任が重い楽しいという声や、「子どもや孫を育てるのに栄養面で役立った」、「いろんな人が集まるため、包丁の使い方や、調味料や食材の活用法など、ちょっとした技能を沢山教わった」などの声も聞かれる。

初代会長のAさんは「食生活というのは少しやってよくなるのではなく、長い積み重ねでよくなっていく」といわれた。食生活改善部会の取り組みは、課題を抱えながらも、女性たちの創意工夫と地域づくりへの熱意に支えられて、30年間の成果を継承しつつ、今後さらに続けていかなくてはならないものだった。

2. 羽山生活改善グループ

1) 結成経緯と活動の歴史

「羽山生活改善グループ」(以下「羽山グループ」)は、食生活改善部会の中心メンバーだったA.Hさんをリーダーとする7人で1986年に結成された漬物の製造・販売を行う団体で、現在は梁川の市営施設「産業伝承館」で農家レストランの運営も行っている。行楽シーズンの4～11月が農家レストランの運営、冬季は「羽山漬」の製造作業を中心に行う。その活動は食生活改善部会の

中で始まり、30年の歴史をもつ（表7）。

表7 羽山グループの活動年表

	できごと
1982	「村づくり推進協議会」に「食生活改善部会」が位置づけられる
1984	各区を回って食生活調査を実施
1985	「羽山漬」を作り始める
1986	普及所を受けて、一人1万円出資して「羽山生活改善グループ」を結成
	「羽山漬」が町内の学校給食に採用
	JAに「羽山漬」を出荷すようになる
1988	食生活情報サービスセンターから「食生活改善部会」に感謝状
1990	希望の森公園に伝承館ができる
2005	伝承館にて「農家レストラン」を運営し始める。冬期は羽山漬け作り。
2008 ?	阿武急20周年記念イベントでの収入を元に、真空パック機械を購入
2011	震災の影響で、お客さんは半分に。
2015	震災前の約80%のお客さんに。仙台、東京、アラスカなどからも来客

1982年に結成された食生活改善部会では、各地区の食生活状況を調べたのち、「野菜が大事だ」ということになり、普及所の先生の助言もあって、毎月1回集まって漬物を作るようになった。ところが、月に1度集まると楽しくて雑談ばかりで手が動かず、作って売っても1日で100円にしかならなかった。1986年、改良普及所の先生に漬物加工のための組織を作るように提案されたことから、Aさんたちは「出資金1万円を払える人は集まってください」と呼びかけた。当時の部会メンバー26人のうち、出資金を持って集まったのは7名であった（写真10）。7名の住所は1区1人、2区2人、5区1人、12区3人と山舟生全体にわたる。グループの名称には、地元の霊山「羽山」の名をもらい、漬物の商品名も「羽山漬」にした。



写真10 羽山グループのメンバー

(<http://www.pref.fukushima.lg.jp/sec/36210a/yamafunyuu-g.html>)

わずか7万円の資金でスタートした時は、包丁、まな板、容器もなく、交流館の調理室を借りて作業にあたった。本物の味を追求した「羽山漬け」は地域の人々から好評を得て、特に「福神漬」は梁川町内の幼稚園と小中学校の給食で40kgほど使われた。さらに「きゅうりの辛味漬」はJAに出荷するようになって、あわせて1.2tの漬物を7人で製造した。こうした活動実績が評価されて、2005年には、「梁川きぼうの森公園」内にある「産業伝承館」（写真11）の食事施設を運営を任されることになり、農家レストランを経営し始めた。



写真11 産業伝承館（2016.9）

（1階に農家レストラン、2階が展示室、右は調理加工施設）

産業伝承館は1990年にできた町施設で、お菓子屋さんが出店していたが、2005年、経営が困難になり、町観光物産協会から「羽山グループ」に声がかかった。当時「羽山グループ」は町のイベントに数多く参加して信頼を得ていたことが、声をかけられた理由であった。またAさんはじめとする「羽山グループ」のメンバーは、食生活改善部会での料理講習会を通して多様な調理技術を身に付けており、レストランでのメニューづくりにもすぐに対応することができた。団体の利用にも対応し、最大人数は86名であった。

化学調味料を使わない地産地消の料理ということから、地元外からも来客があり、震災・放射能災害後は入り込み数が半減したが、その後、仙台、東京、アラスカからの来訪者もあり、2015年の入り込み数は震災前の8割ほどまで回復している。

2) メンバー構成と活動の秘密

グループのメンバーは、今も結成時と同じ7名で、年齢は50代1人、60代4人、70代1人、そして90歳（2016年）になられて元気一杯のAさんと

いう構成で、70代のYさんが副リーダー格である。7人中4人が「婿取り」というのが面白い。

羽山グループの時給は550円と少額だが、今まで辞めた人は1人もいない。それは、各メンバーはグループに雇われた「従事者」という意識ではなく、「共同経営者」としての意識をもっているためである。すなわち、献立や剰余金の使い方などの経営の根幹にかかわる意志決定は、みんなで意見を出し合いながら進めており「共同経営」という感覚なのだという。

以前、羽山漬を作るための真空パック機械の購入を決めた際も、メンバーみんなで話し合って決定した。この機械の価格は100万円で、当時のグループの剰余金60万円では足りなかった。そこでメンバーで話し合い、お互いの給料を少し遅らせて払うことにして機械を購入した。その機械は今も大変助かっているという。

7人はまた、食生活改善部会の8年間に料理講習会で技術を磨いたことを誇りに思い、それを人々に提供したいという気持ちでレストラン運営を行っていることも、1人もぬけない理由であるという。つまり、羽山グループの農家レストラン運営は、利益の追求よりも「生きがい」を実現する場なのである。

3) 「羽山」に因んだ「本物」へのこだわり

グループの名に「羽山」を冠したのには、もう1つの重要な意味が込められている。それは、羽山の神様の名を借りて、化学調味料を使わない、偽りのない「本物」を作るという決意を込めたものという。羽山は古来から山舟生の人々の信仰の対象であり、五穀豊穡と縁結びの神である。この神様の名の下で誤魔化すようなことはできないことから、羽山グループも「化学調味料を使わない」という、ごまかしのない料理を追求している。

例えば、レストランで使う醤油は、Aさんが製造現場を直接視察して、化学調味料を使っていないものだけを使っているという。だし用のカツオ節も、輸入物より高くても、国産の「花カツオ」を使っている。こうした「こだわり」は、一種の責任感や使命感ともいえるように思われる。

4) 山舟生の「ゴッドマザー」Aさん

すでに前章から度々言及しているように、山舟生の食生活改善の長きにわたる取り組みのリーダーとなってきたのは、90歳になられてなお元気なAさんである。最後に、その類まれな活動歴について、部分的にふれてきたところではあるが、本項で再整理しておきたい。

Aさんは山舟生の女性の活動を長きにわたって先導してこられた。旧梁川町農協の婦人部長を18年間務め、食生活改善部会の設立にあたってはその代表に、羽山生活改善グループの設立にあたってはその代表になり、町の観光振興施策にもかわり、今も元気に活躍されている。Aさんと30年以上にわたって一緒に活動している羽山グループの副リーダー格のYさんは、「自分の母に習うよりAさんに習ったことの方が多い。やっぱり楽しいから長年一緒にいる」と話す。

Aさんが食に関心を持ち始めたきっかけは、先述のように、若妻たちに献血をお願いする立場にあった農協婦人部長の時に、貧血で採血できずに帰ってくる女性たちが多いことに気付いたことからである。そこで、野菜の摂取などの栄養を考えた食事や、十分な休み時間もとれなかった若妻たちに昼寝時間を確保する運動を始めた。こうしたことから、食生活改善部会の部会長は、「本当にやりたいと思ってやった仕事」というほど、地域の女性たちの生活改善の意欲に燃えていた。

Aさんは山舟生だけの活動にとどまらず、山舟生農協が梁川町農協に合併した後は、その女性部長も務められ、引退後も先述の通り料理講習会や料理教室の講師役を引き受けてきた。さらに各種の行政表彰を何度も受賞され、その活躍が地元新聞でもたびたび報道された。

近年も2014年、「東京国際フォーラム」にあんぽ柿の宣伝に行き、メディア関係者40人の前で講演を行い、2015年2月には放射能汚染後ようやく自由に作れるようになったあんぽ柿のPRのため、産業伝承館で環境大臣、国会議員、市長らに「あんぽ懐石」を振る舞った。さらに、2017年3月に行われる山舟生小学校の閉校式の際に振る舞う

150人分の料理の相談も受けているという。

Aさんは、食生活改善部会での料理講習会や料理コンクールを通して多彩な料理の知識と技術を身に付けてこられたが、その研究熱心な姿勢は幼少期からの体験にあるという。Aさんは、戦時中の食べもののない時代に明治7年生まれの祖母に育てられ、様々な食材利用の仕方を教わった。あんぼ柿で餡を作り、その餡で小麦粉を練って蒸して「がんづき」を作るなどの技術も体得した。

「物のなかった時代」には、何でも自分で作り出す「技能」があった。しかし何でも店で買えるようになった時代、そうした技術は不要になり、女性たちから忘れ去られ、「何でも工夫する」という精神も忘れられた。Aさんはその技術と精神を若い世代に引き継ぐという使命感から長年活動してこられた。

5) 「羽山グループ」の課題

何といっても30年間ほぼ不変というメンバーの高齢化が課題である。すぐにでも後継者となる若い世代をグループに入れて、世代交代に備えることが必要である。それには、「使命感」だけでは対応しきれない「低すぎる時給」の問題があり、「羽山」ブランドの認知度の向上による売り上げ増加の手立てが必要である。

とりわけ食生活改善を支えてきたAさんも90歳を迎えた。その分厚い活動の歴史は、残念ながら彼女と羽山グループの記憶の中にしか残っていない部分も多い。「羽山グループ」の持続のためだけでなく、今後の山舟生の地域づくりのためにも、彼女が残した足跡と遺産を記録に残し、早期に若い世代に継承していくことが必要である。

V. まとめと考察

1. 「食」をめぐる活動の変遷

前章までみた山舟生における「食」に関する数十年にわたる取り組みを、時間的経過にそって整理してみたのが図2である。これをみると、一連の活動は山舟生が置かれた社会状況の変化と関連したものであったことが分かる。まず、「食生活

改善」が始まる1980年頃は、野菜不足や栄養バランスを考慮しない献立による若妻たちの栄養状態の悪化があった。その背景には養蚕を中心とした農家の仕事とクワ作付けへの偏りがあった。それを心配した女性リーダーが栄養の改善に立ち上がった。

ちょうどその頃、農地基盤整備事業が山舟生にも導入され、それとの関連で1982年、「村づくり推進協議会」が設立された。それは、高度経済成長期の兼業化の進展で弱体化しつつあった地域のまとまりを再強化しようという、「地域づくり」のはじまりだった。それは「官」の指導によるもので、事務局は農協支所の営農指導部に置かれて農業施策の延長でもあった。この「村づくり」の中に「食生活改善部会」も位置づけられ、すぐれたリーダーのもとで講習会やコンクールが行われて、女性たちの栄養知識と料理技術の向上に役立った。また「村づくり」の中に位置づけられ、コンクールでは男性（が大半の）役職者の賞を創始したことにより、女性たちの「食」の活動が地域で「公認」されたものになった。

この状況は、2000年代に大きく変わる。中心的担い手だった「羽山グループ」の分離と、「あじさい祭り」や「羽山山開き」など新しい地域イベントの開始、羽山の「ふくしま百名山」への指定や「羽山山車祭り」の知名度の高まりである。これらを契機として、地域づくりの視点は「地域内」の生活改善に加えて、「地域外」の来訪者との関係という「外」の視点が加わったことを意味する。またそれは、地域の食生活に一定の「改善」が果された状況をうけて、「もてなし」や「ビジネス」へという、「食」の利用の方向転換でもあったといえるのではないだろうか。

他方で、こうした「食」の取り組みの原点には、「物のない時代」に自ら工夫して食材の利用と料理の技を伝えてきた「明治の女性」たちの知恵があった。加えて、地域の信仰を集めてきた「羽山」の存在に基づく地域の「まとまり」の力があったのではないか。図2から言えることは、「食」をめぐる活動のあり方は社会状況の中で変遷してき

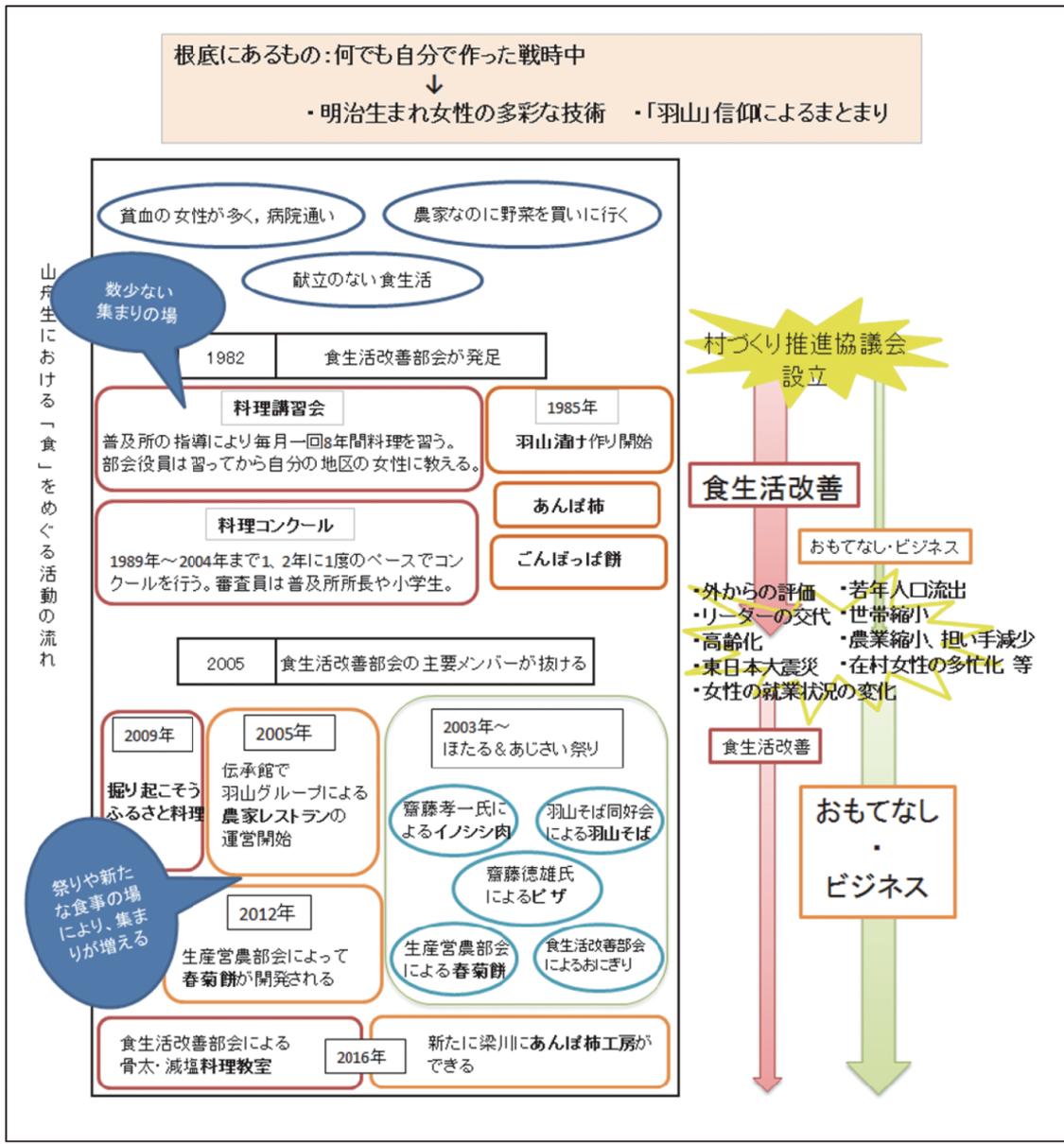


図2 山舟生の「食」をめぐる活動の変遷構造

一方で、「食」が地域に「まとまり」をもたらす役割を担ってきた点は、変わらないということである。

2. 「食」がもたらす「地域の力」

1) 近隣のまとまり・交流

私たちは山舟生を訪問する度に多彩な食材に出会ったことはⅡ章で述べた通りである。しかしそれは「特別」なことではなく、日ごろの近所や町内のイベント、高齢者の集まり、各区のお堂や祠、氏神の行事の際にも、料理を持ち寄っての交流が行われることをヒアリングで聞いている。山舟生

では「食」を介して人々が集まり、交流している。「食」は地域の基礎集団のまとまりや交流の機会を与えているということが言える。

2) 「外来者」へのもてなし

山舟生では、既述のように、2000年代にイベントの創始や「羽山」、「羽山祭り」の知名度の高まりで、「外」からの注目が増えてきた。それとあわせて、食生活改善部会によるイベント来訪者への食事の提供や、「羽山そば」グループの誕生、そしてSK氏が個人的・趣味的に行われてきた「食」の有償提供も始まった。「食」は外来者への魅力度のアップに重要な役割を担う。

3) 新たなビジネス

「食」はビジネス資源としての利用も取り組まれてきた。あんぼ柿など農協系統を通じた主産品のほか、「羽山グループ」の「羽山漬」が農産加工の最初であり、近年は生産営農部会による「春菊もち」が注目されている。農業の付加価値化や六次産業化が叫ばれる中で、地域の「食」資源のビジネス利用は、今後さらに重要な課題である。

4) 「担い手」にもたらしたもの

「食」をめぐる活動は、その「担い手」の女性たちにも様々な効果をもたらしている。ここでは4点示す。まず第一は、「楽しみ」や「生きがい」をもたらした。任意で集まった「羽山グループ」のメンバーはもちろんのこと、各区から選ばれる「食生活改善部会」のメンバーも、いくらか面倒を感じながらも、楽しく工夫して活動している。

第二は、食材や料理の関する知識と技能の向上である。女性たちは、食生活改善部会の活動により、料理技術や栄養などの知識を学んだと話している。核家族化が進んだ多世代世帯が減る中で、かつて世代間での技能伝承が失われつつある今、こうした「部会」の活動は地域の食の知識や技能を伝え、学び合う機会となっている。

第三は、女性たちに地域づくりへの参加機会をもたらしたこと。なかなか表に出にくい女性の意見も、自治振興会の部会に位置づけられることで、吸い上げられやすくなった。

最後に、女性に地域ビジネスへの参加機会をもたらしたことが挙げられる。農家の仕事や、家事、子育てなどで忙しく、外に出て活動する機会が少なかった女性たちに、地域行事への出食、食イベントの開催・参加、春菊餅づくりなど、地域ビジネスへの参加機会をもたらした。

3. 山舟生の「食」の課題とこれから

課題も多い。担い手の高齢化、次世代の継承、SK氏やAさんらの卓抜した個人の技量を地域社会で継承する体制づくりである。折しも山舟生では、140年続いてきた小学校が少子化により2017年3月で統廃合になる。小学校を失うことは地域社会の維持にとって最大の危機である。他方で、山舟生には商店も飲食店も宿泊施設もなく、伝統の和紙工房も老朽化して危険建物に指定されている。今後の地域づくりには新たな交流施設が欠かせない。

そこで小学校閉校の危機を逆手にとって、ここに地域の諸活動を集約する好機とする必要である。「食資源」はその中心的な役割を担い得る。これについては、福援ゼミ(2016,17)で提示しており、また次号に山舟生報告の最後として、詳しく論じる予定である。

<引用文献,web>

高野岳彦・福援ゼミ(2017):阿武隈山村・山舟生の環境文化資源と地域の力(1)-出会い,地域性,場所. 地域構想学研究教育報告,8,17~32

福援ゼミ(2016):「里山生活文化交流村づくりと山舟生学の構想」(<https://www.pref.fukushima.lg.jp/uploaded/attachment/164898.pdf>)

福援ゼミ(2017):「2016年度福援ゼミ活動報告書」(<https://www.pref.fukushima.lg.jp/uploaded/attachment/214366.pdf>)

山舟生自治振興会:「広報誌みてくなーしょ」(<http://yamahunew.web.fc2.com/>)

JAふくしま未来広報誌「みらいろ」,9(2016.11)