

〔原著〕

食生活の変化の中に表れた食の伝承に影響する要因 — 農村社会に暮らす高齢者の語りから —

松岡 牧* 小笠原広実**
守屋治代* 見城道子* 尾岸恵三子*

Factors Affecting Dietary Tradition Amidst Change of Dietary Habits — Interviews with elderly people living in agricultural society —

Maki MATSUOKA* Hiromi OGASAWARA**
Haruyo MORIYA* Michiko KENJOH* Emiko OGISHI*

本研究の目的は、食生活が変化する中で、伝承されない傾向にある食および伝承されている食について分析し、食の伝承に影響する要因を明らかにすることである。伝統的な食生活習慣をとどめている農村社会に暮らす高齢者6名に半構成的面接法を用いてデータ収集を行い、面接内容を逐語録に起こし、食の伝承に関する内容を抽出し分析した。その結果、以下のことが明らかになった。

対象者にとって食の伝承に影響する要因は、①その食に対する標準的という意識、②行事の役割遂行によって得られる生活の安定、③慣れた味、懐かしい味というその味の個性への欲求であった。

キーワード：食の伝承、食生活の変化、農村社会、高齢者

Abstract

This study analyzed diets that tend not to be handed down and those that are handed down to the next generation amidst changing dietary habits, and clarified factors affecting dietary tradition. For 6 elderly people living in agricultural society and maintaining traditional dietary habits, we collected data on their dietary habits using a semi-structured interview method, made a verbatim record of the contents of the interview, extracted the contents of their dietary tradition and analyzed them. As a result, the following was clarified.

Factors affecting dietary tradition for elderly people:

1. Awareness that they consider their diets to be standard.
2. Stable life obtained by performance of their roles in ceremonial events.
3. Desire for a variety of taste that they are familiar with or feel a longing for.

Key words: dietary tradition, change of dietary habits, agricultural society, elderly people

*東京女子医科大学看護学部 (Tokyo Women's Medical University, School of Nursing)

**宮崎県立看護大学 (Miyazaki prefectural Nursing University)

I. はじめに

生活様式や食生活の変化に伴った生活習慣病の増加が指摘される中、日本古来の伝統的な食生活が見直されている。そして、日本の伝統的な食事内容は、健康にとって優れているといわれ、全国的にも語り継ごうという動きがみられている。また、『日本の食生活全集』などの日本古来の伝統的な食生活を紹介する書籍は、「今なら歴史にとどめることができ、また、今をおいてはないと考え、企画するもの」（農山漁村文化協会、2002）として刊行されている。つまり、失われる傾向にある日本古来の伝統的な食生活は、健康によいとされながらも、意図的でなければ伝承されないのである。

我々は、2001（平成13）年より、近年の生活様式の影響を受けながらも、大豆と野菜の摂取量が高く、地域の作物を利用した日本型の食生活習慣をとどめているA町（遠藤他、2000a；遠藤他、2000b）の食文化の変遷と住民の生活の質の変化に関する研究を行ってきた。3回の調査を経て、食文化の変遷と住民の生活の質の変化が明らかになると共に、第3回調査対象者の語りの中に食の伝承について示唆されるものがあつたので報告する。

II. 研究目的

食生活が変化する中で、伝承されない傾向にある食および伝承されている食について分析し、食の伝承に影響する要因を明らかにすることを目的とする。

III. 研究方法

1. 調査方法

調査方法は、以下の順序で、半構成的面接法によって行った。

1) 事前調査

A町に関連している機関が発行している文献を中心に食生活の変化に関連するA町の特徴について調査した。また、研究者全員がA町内に勤務しており、そのうち2名がA町在住であることから、自らの体験で得た情報を研究者間で共有した。そして、文献調査の結果と上述の情報を照合した上で、面接に臨んだ。

2) 面接内容

複数の研究者による内容の妥当性を明確にするため、面接内容のアウトラインを決めた。面接内容は、食生

活基盤、食の素材の確保状況、食事、伝承される味覚、食の価値観、健康観である。そして、面接内容の順序および表現方法は、会話の流れや対象者の記憶に沿って行い、結果的に必要な内容が得られるように配慮した。

3) 対象者の選定

(1) 条件

調査方法が面接法であることから、1時間ほど会話可能である人とした。また、現在の食生活までの変化を調査するため、在宅で生活をしており、健康な人とした。そして、食生活の変化には、戦争体験が関係していると予測し、年齢は、戦争前後の記憶が明瞭であると思われる敗戦時に現在の高校卒業時と同程度の17歳以上である75歳以上とした。

(2) 調査地域の区分

地域については、上述の「事前調査」の結果を基に、A町の北西部にある山から東南に向う丘陵地帯を「山側」とし、北西部にある山を水源とする河川流域に展開する水田平野部を「平野部」とし、東側に隣接する町から流入している河川流域平野部とその河川の河口部に連なる海浜部の砂丘地帯を「浜側」として、その3地域から対象者を選出することにした。

(3) 選出方法

A町老連理事会およびA町老人クラブ各地区の役員との協力を得て各地域より2名、合計6名を選出し対象者とした。

この老人クラブは、各地区に役員を置き、本部連合会として老連理事会を構成した組織（大東町、1984）であり、A町の高齢者加入率70.9%（静岡県健康福祉部企画経営室企画情報スタッフ、2003）と高く、活動も活発である。

よって、A町老連理事会およびA町老人クラブ各地区の役員は、A町の高齢者の生活や人物像をよく把握していると考え、協力を依頼した。

4) 対象者への連絡

事前に直接、対象者と連絡をとり、都合の良い日と時間を確認し、面接日時を決定した。

5) 面接方法

面接は、対象者1名に対し、研究者2名で行った。研究者2名の組み合わせは、対象者ごとに変えた。面

接場所は、対象者宅訪問時に指定された部屋で行った。

2. 調査期間

2003（平成15）年7月22日から8月1日の期間で、実施した。対象者1名に対し、面接時間は、1時間以上2時間以内とした。

3. 倫理的配慮

対象者は、書面および口頭にて説明し、承諾を得られた人とした。説明内容は、“面接は承諾を得られた人のみに行うこと、面接時に了解を得られればテープレコーダーに記録すること、その管理には十分注意しプライバシーの保護に配慮すること、都合の悪い事柄についてはいつでも調査への協力を中止できること、個人が特定されないよう記号化し、個人情報についての記述は最小限とすること、調査結果は研究目的（研究報告書・学会報告・学術論文等の研究論文）以外には使用しないこと”である。得られた資料は、鍵をかけ保管した。

4. 分析方法

分析は以下の経過で行った。

- 1) 面接内容をテープに録音し、録音内容を逐語録に起こした。
- 2) 逐語録は、分析途中で文脈を確認するために、対象者と研究者で繰り返される会話の区切りに番号をつけた。
- 3) 語られた食に関する項目のうち、過去の食についての記述、過去から現在に継続されている食についての記述を対象者別に再構成した。
- 4) 対象者間で共通して語られた食の種類を抽出した。
- 5) 抽出された食のうち、伝承に関する記述のある食を抽出した。
- 6) 伝承に関する記述のある食を個人の背景、A町の歴史、社会情勢と照らし合わせながら再構成し、考察した。
- 7) 共同研究者間で、面接した内容が再構成した内容の中に表現されているかについて検討しながら分析を進めた。

IV. 結果

1. 食生活の変化に関連するA町の特徴

事前調査の結果、以下のことが明らかになった。

1) A町に至る合併の経緯

合併の経緯は、山側と浜側に分かれて行われていった。

現在のA町は、1889（明治22）年の市制町村制施行により、八つの村に改正設置された。その後、表1に示したように6回の合併後、1973（昭和48）年、B村とC町が合併し、A町が誕生した（増田,1983；八木他,1997）。

2) 地勢・気候・人口

A町は、東海道メガロポリスのほぼ中間地点にあり（大東町,1984）、2002（平成14）年現在、総面積は46.13 km²、田畑の合計面積は、総面積の約38.43%を占めている（企画課,2003）。

1987（昭和62）年から2001（平成13）年の15年間における平均気温は16.16℃、平均年間降水量は1,591 mmである（企画課,2003）。

2002（平成14）年現在の人口は、総人口21,003人、1世帯あたりの人口3.7人、高齢比率19.0%である（企画課,2003）。

3) 生活用水

山側は、砂泥岩層であるため、水の浸透性がきわめて悪く、井戸水に不自山し、飲料水を雨水天水に頼った家もあった。平野部は、井戸水が出ては多い水が多く、地区によっては、赤茶色の水が出た。しかし、山側と平野部の一部では、帯水層となっている砂礫層と砂泥岩層との境界面が水みちになり、そこから湧きだす水があった。浜側は、2mから3mも掘れば水が出たが、砂地であるため、井戸を掘るときには、内壁が崩れない工夫が必要であった。（伊久美他,1996）。

上水道は、1955（昭和30）年頃より簡易水道がつくられるようになった（三輪,2002）。現在、1986（昭和61）年に完成した東部配水池、1989（平成元）年に完成した北部配水池、西部配水池（大東町企画課,1999）に、大井川広域水道からA町の上水道に使用される90%以上の水が配水されている（三輪,2002）。

4) 交通機関

浜側には、東海道線の二つの駅に交通する鉄道が存在していた。

1925（大正14）年と1927（昭和2）年にA町の西側から延びてきた鉄道が、浜側の一部に開通した。そして、その鉄道は、北側から延びてきたもう一つの鉄道と、1948（昭和23）年に、つながった（三輪,2002）。しかし、この鉄道は、1970（昭和45）年に全面廃業となった。

山側から平野部には、1925（大正14）年、東海道線から山側を通り、平野部に通じるバスが開通した（三輪，2002）。現在、バス路線は、東海道線から山側を通り浜側に向ってA町を縦断する線と浜側の一部を横断し西側に向って東海道線に通じる線が存在する（企画課，2003）。

1世帯当りの自動車保有台数は、2002（平成14）年現在、2.4台である（企画課，2003）。

そして、道路の状況は、2002（平成14）年現在、浜側に国道が1本あり、8本ある県道は、約98.2%の割合で規格改良済みである。町道は、2001（平成13）年現在、1,946本あり、舗装率は約64.6%である（企画課，2003）。

2. 対象者の背景と社会情勢

選出された対象者の年齢は75歳から90歳、平均81.7歳である。個別の背景と社会情勢の関係は、表1の通りである。

共通している背景は、十五年戦争第1段階である満州事変前に生まれ、第3段階である太平洋戦争による食糧難を経験している。そして、その食糧難の前後で結婚、高度経済成長を壮年期に経験していることである。しかし、結婚については、3名は「家を継ぐ」形で、3名は「嫁入り」という形でしている。職業は、1名を除いて、農業を職業としている。現在、1名は現役の農業生産者であり、農業を職業としていなかった1名も含め他の対象者も、健康にとって大切な体を動かす機会として自作の野菜作りを続けている。

3. 伝承に関する記述のある食

対象者間で共通して語られた食のうち、伝承に関する記述のある食として、以下の三つの食が抽出された。

1) 昔の主食「お麦の入ったご飯」

対象者たちに、「食文化についての昔からのお話を聞かせていただきたい」と依頼したところ、最も多く語られたのが「お麦の入ったご飯」であり、それは、日常の主食であった。

E氏は、子どもの頃の記憶として、日常の主食を次のように語る。

「食事ですか、子どもの頃ね。今みたいに白米じゃないですよ、ご飯は」、「お米と一緒にお麦のご飯を炊いたもんですかね」と述べている。麦と米の割合は、「親がやったもんですから」わからないが、「何しろお麦は多かったですよ、黒く見えましたもの」と述べている。

そして、「お弁当を学校に持っていきましょう。そのときにお麦が入っていたら嫌だもんだから」、炊き上がりの飯をかき混ぜる時、上に浮いた麦を「ちいっとかき分けて、それでお米のところをお弁当箱へ」詰めたこと述べている。

C氏は、戦争時分の記憶として、次のように語る。

「まだ、嫁に来て何年かぐらいたたにやつてくれるでしょう。よそってくれる」、「その時分には、麦のご飯だで、おなかがすいとるだけ」、「それで、農作業も力を出してやってるもんで、お代わりをせにゃならんだ、それんつらくてね、まあ一杯くださいというのが」と「嫁」の立場で遠慮しながらお代わりをしたお麦の入ったご飯であったが、「私ら、その戦争時分からのあれば、こんなことを言っちゃ悪いが、お麦のたくさん入ったご飯ばかり食べていたで」と述べている。

そして、D氏は、戦争も末期の様子を次のように語る。

「昔はね、それこそお麦までも配給で来たの」、「うちで採ってもそれを出して、配給のお麦をもらって」と、供出した麦が配給された現状を述べている。そして、麦が「3分の1とかだね、そんなにお麦も入っていないがね」というお麦の入ったご飯は、「ご飯の上、お米の上へこれくらいね、お麦がふっくりえんで、真っ黒くなっていた」と述べている。そのようなお麦の入ったご飯を「おしゃもじでこうして入れると、そこ（麦）のところスルッと入るわけ、それからお米の方がつかえるように、それくらい、それだから体のためにいいということね、消化がいいということだね」と述べている。しかし、「うちの男衆のご機嫌も取らなきゃならないでね。これじゃあまずいで、もうちいっと米を増やしてやいと、麦を減らせやいとかって言っただけ」と述べている。

敗戦後については、B氏が次のように語る。

野菜は制限がなかったが、米は、「終戦後に食糧事情も厳しくなって、私らもうちで作っても白山にならなかった」と述べ、主食は「お麦も作ってましたんで、結局お麦で量を増やすぐらいでね」と述べている。また、「一人いくらって国で決まっているあれで、あとは全部出さにゃならなかった」ので、敗戦後は「うちで作ってもうちの食べ量を余分に置かってできなかった」と、敗戦後はより食糧難が厳しくなったことを述べている。そして、食糧難が厳しくなると、「お米が足らんもんで、お麦の入ったご飯は食べることができなくなり、おイモをご飯へ炊き込んで食べた」と述べている。

また、A氏も、戦争中から敗戦後について、次のように語る。

「戦争中は、やっぱりここは田が少なく」、「畑の方が多いもんだから、お米はずいぶん高かった」と述べている。そのため、「お麦が多かったです」と述べ、米と麦の「割合は、半々くらいという、麦飯みたいな感じですよ。だから半々くらいじゃないですか」、「麦飯で、これは健康にいいなぐらいのときは、お麦が1割くらい入る」程度であるため、それに比較して、「昔はちょっと見てお麦の方が多かった感じだから、半々くらいに使ったんじゃないですかね」と述べている。そして、「とてもお米が不足している」状態になると、「おイモを混ぜたり、カボチャを混ぜたり。カボチャのおかゆを作ったりした」と述べている。

敗戦後に結婚をしたF氏は、お麦の入ったご飯を次のように語る。

「お麦もほら、入れるでしょう、白米じゃなくって」と述べ、米と麦の割合は、「お宅によって違うでしょう」、「白米が7でお麦が3、それは普通だったみたい」だが、「ひどいうちなんか半分くらいですって、5等分くらい、お米ですね」と述べている。そして、その当時のお麦は、筋が入っており、「あんまりおいしくはないですけどね、体には良かったですね」と述べている。

以上のように日常の主食は「お麦の入ったご飯」であったが、現在、このお麦の入ったご飯は、ほとんど食べられていない。

F氏は、再度、「お麦ご飯なんか（健康に）よかったですね、あれは、確かに」と述べるが、「今だってやればいいのにやらないけど、面倒くさくて」と述べる。E氏は、「ひしゃいだお麦（押し麦）を売っているでしょう、あんなのを買って食べればそれがごちそうになる」と述べている。しかし、そのE氏でさえ、「こんなことはめったにしないですがね。一袋買って来たっていつまでもいつまでもあって、しまいには捨てちゃう」程度にしか食べていない。

2) 特別な料理「にあげ」

祭りの時の料理、特別な日の料理を質問すると、「にあげ」「おひら」「口取り」「煮しめ」と呼ばれる煮物が挙げられた。そして、第1回調査において、A町内にある地区別に整理し、主な「伝統食」をまとめた結果、「おひら」「にあげ」「いりとり」は、7地区のうち、6地区で「伝統食」として認識されている料理であった（小笠原他，2002）。

上述のように、この煮物は、いろいろな呼び名がある。

「口取り」と言ったD氏は、この煮物を「一人一人におひらの中へのせるの」と述べ、「おひら」とは、「入

れ物のことだ。ちょっと大きい深い煮たものを入れるのがあってね」と述べている。「にあげ」と言ったF氏も、「そのにあげを入れる器は、おひら」と言い、「こう、平べったくてちょっとこんもり」しており、「漆のおわん」であったと述べている。同じく「にあげ」と言ったB氏も煮たものを「おひら」という「大皿」へ盛ったと述べている。そして、この煮物を「煮しめ」と言ったA氏によると、煮しめは「割合大きなお皿」からはみ出すように盛り付けられ、「人を招いて」もてなすときには、「一人用の会席膳」を用いたと述べ、F氏も「にあげ」は、「お膳に付いたごちそう」であったと述べている。

つまり、「いりとり」は、「口取り」が変化したものであると思われる。その「口取り」は、「口取肴」の略で用いられたと考える。漆の器に盛られて各人の膳に供えられたことを踏まえると、饗応の膳のことを意味した「口取肴」と考えるのは妥当である。そして、「おひら」は、この煮物を盛り付けた漆の器を「おひら」と言ったことから、料理そのものを「おひら」と呼ぶようになったと推測される。「にあげ」と言ったB氏は、「おひらとも言うし、にあげとも言うし」、「同じ物なんです」と述べている。

「にあげ」は、魚を用いる場合は「尾頭付き」のまま、油揚げの場合は切らずに1枚のまま、ゴボウ、ニンジンなどの根菜は10cmから20cmの大きさに切ったものを「大きいお鍋」で、「癖の出る物を最後にして」、「一色一色」別々に煮るといって調理方法で作られる。

「おひら」という器から「はみだす」豪華な「ごちそう」であった「にあげ」は、特別な日に、親戚を招き、もてなす料理であった。また、F氏によると「庚申講というのがあり」、「必ず毎月1遍当番で、各家を回り」、その当番の家では、「にあげ」を作ったと述べている。このように「にあげ」は、親戚との交流、近所の人との交流の場において、欠かせない料理であった。

しかし、それだけではなかった。F氏、B氏ともに、「にあげ」は、「新聞紙」に包み、「おみやげ」として「うちへもらって帰った」と述べている。そして、F氏は、「家族（主に子ども）8人なら8人に、1本のニンジンを切って」、「必ずもらったのをみんなで分けて食べた」と述べている。

また、味付けの基本は、醤油であったが、出汁は、最初に煮る「尾頭付き」のアジやサバ、タイなど魚から出た出汁、魚を用いないところでは、油揚げや昆布から出た出汁、その他、F氏は、「お出汁を料理に使ううちと、ほとんどそのまま使わない、お醤油で煮るう

ちとあったから、いろんな味があったですよ」と述べている。

このように、「にあげ」は、第1回調査において「伝統食の意義」として多くあげられた「家族や友人、地域とのふれあい! (小笠原他, 2002)に見合った料理である。また、A氏は、「お魚もあるし野菜もあるし、いろいろな栄養が、お昆布もあるでしょう」、「だもんだから、動物性のタンパク質もあるし、それからビタミンもあるし、それからカルシウムもあるしね。とにかくいいですね、ああいう料理」と述べ、F氏も「昆布も入っていますね。今考えたら、あれも栄養源にはよかった」と述べており、「伝統食の意義」で、やはり多かった「栄養豊富・健康的」(小笠原他, 2002)な料理でもある。

しかし、「にあげ」は、第2回調査では、「伝統食の認知と実際の食習慣」において、「知っている伝統食」「食べたことがある伝統食」「料理できる伝統食」の調査項目に対して、いずれも低い値を示した(見城他, 2003)。第3回調査においても、A氏だけは、現在も「若い人たちが作っている」と述べているが、B氏は、「そういう物は作らないんですよ」と述べ、D氏は、「(家族が食べないため)下手におばあちゃんが煮るともったいない」と述べ、F氏は、「ああいうの、懐かしいなと思ってね」と述べていることから、3名については、現在、食べる機会がないことがわかる。

「にあげ」を食べる機会が減少したのは、神仏行事の変化によるものが大きい。

昔は、「隣村とだいたいお祭りの日が違うもんだから。お祭りの日は隣村の親類の人たちが来て、またその隣村へお祭りに招待されて行くとか。行き来がね、とても親類同士の交流が多かったんですね」とA氏が述べているように、昔は、祭りの日は親戚間の交流が盛んであった。そして、「それぞれのお宮様のお祭りが違って、それで皆さん、ごちそうを作って、お互いに交流があった」が、「今は、部落も大きくなってそういうものを、たいがい秋祭りも、夏の盆踊りなんかも一緒になっちゃった」とB氏が述べるように、祭りの日が同じになってしまった。そのことによって、「昔はお祭りとなると、ずっと親戚がお互いに行ったり来たりしたけど、今はもう全然ありませんけどね」とF氏が述べるように、親戚間の交流がなくなってしまったのである。

また、F氏は、庚申講で毎月食べていた「にあげ」が、「ほかのものを買ったりするようになったら」、「もうごちそうじゃなくなった」、「若い人が嫌がるようになって

ちやたわけ、お嫁さんが、「うるさいからって。それで、もうだんだんやめて、今は、お夕飯を食べてきて、お茶だけです」と庚申講が簡略化される最初の段階で、「にあげ」が作られなくなったことを述べている。

上述の庚申講の例にあるように「にあげ」を嫌がるのは、次世代以降である。

F氏は、「煮たものを食べないんですよ、子どもが。給食で、ほら、しゃれたのを食べるでしょう」とも述べている。D氏も「今の子どもは食べないじゃん。お母さんでも食べるのが少ないに」と述べている。D氏の言う「お母さん」とは、「母さんがまだ52~53だもんでね」という言葉からもわかるように「嫁」のことである。そして、D氏は、「残っちゃって、いたみそうならみんなして私らね、これみんなして分け合えば終わるのにと思ってね。嫌いで食べなくしていると、変にしちゃあいかんなあとかね、手を出さんもんね」と「にあげ」を作っても、家族が食べず、もったいないという気持ちから作らなくなったことを述べている。

また、特別の日の食事支度は、D氏は「女の衆が大変だっただよ」と述べ、F氏も「うちの人は大変だったですよ、だから、女の人が」と述べているように女性にとって負担であった。その特別の日の料理であった「にあげ」を「買う」ことができるようになった。

最初の変化は、戦争によってであった。B氏は、「お米の粉で、お菓子屋さんでニンジンの形、ゴボウの形に大きくこう、五色そろえた」ムツ菓子、「もう戦争が始まる時分にはそういうのが多かった」、「お正月とかお節句とか」自分たちの結婚式は、「ムツ菓子で」「にあげ」の「代用をした」と述べ、そのムツ菓子は、「お菓子屋さん」で売っており、「結局、全部自給自足の時代から、買う時代になってきて、皆さん、うちで作るよりもその代用で間に合わせた」と述べている。このムツ菓子は、「にあげ」の形態をまねたもので、あくまでも菓子であった。

しかし、「にあげ」そのものを「買う」ことができるようにもなった。D氏によれば、「にあげ」は、「料理屋さんでもそれを付けてくれる」ものとなり、F氏は、「お葬式も法事も、料理屋さんにもそのまま行ってそこでやっちゃうようになった」と述べている。特別な日の料理である「にあげ」が外食産業によって賄われ、お金を出せば自分で作らなくても食べることができるようになったのである。

そして、「お料理屋さんで頼む」料理は、「昔は器へ全部お刺し身はお刺し身、お煮付けは煮付け、それからフライとかそういうものはフライ、そうやって全

部お皿へしたけど、今じゃそうでなくてこういう四角のビニールのあれで、器みたいなものに、「酢の物とかお刺し身とかフライとか、そういうの全部ふたを開けると全部入っているようになった」とE氏が述べているように、「おひら」という漆の器に入った「にあげ」は、消失してしまっている。

3) 新たな方法で伝承される味覚「みそ」

(1) 「自家製」のみそ造りの消失

みそは、ほとんどの家で造っていた。そして、「お醤油を搾る人はそんなに大勢じゃなかったけどね。うちはお豆も作ってあれしたもんだから買わなくてもいいですからね。それで、お醤油を造ったんです。おみそは無論ね、だいたい大豆も買わずに済んだから。ない人は、ここら辺ではおみそだけはうちで造りましたもんね」とB氏が述べているように、醤油も造っていたが、みそは、醤油より優先的に造られていた。

しかし、「自家製」のみそは次第に、造られなくなった。「昔は、田んぼに歩くところの道、あれをあぜ道というんです。あれを全部皆さん、大豆を植えたんですよ、「ここ、砂地は蒸し気が多いので、野菜も作っているもんだから、大豆はあまり採れないんですよ。それだ、あぜの大豆を採って、それでおみそとかお醤油をうちで造ったんです」とB氏が述べるように大豆は、畑で栽培するというより、あぜで栽培することが多かった。山側に住むF氏も「昔は小さな田んぼがいっぱいありましたからね、田植えをしちゃうと、すぐそのあぜびって、あぜへこれぐらいおきに、豆を三つ分ぐらいまいていくんです」と述べている。

あぜに大豆を植えるという方法は、「稲の間に挟まれて育つため、虫にやられることもない」（『日本の食生活全集 静岡』編集委員会, 1986）という利点があったが、B氏が「今は構造改善でしたし、それから業者の人に渡したもんで、あぜなんかも豆を作らなんでしょう」と述べているように「構造改善」によって、みその原料である大豆を作らなくなったのである。

B氏の言う「構造改善」とは、全町農業構造改善土地基盤整備事業のことである。この事業によって、いろいろな形の小さな田をまとめて、形のよい大きな田に作りかえ、あぜ道は、コンバインが通ることのできる幅6.5mの道となったのである（三輪, 2002）。

また、みそなどの自家製のものを造る時間もなくなった。

B氏は、「私たちのイチゴだから、1年の大半、イチゴだと1年作りだものね。苗作りからすりゃ全部、忙し

いばかりやから、自家製の物はやらない」、「終戦後にイチゴに替わったもんだから。そうすると出荷のときは、今までだったら暮れからお正月にかけては農閑期だったけど、今は農閑期がなくなっちゃったんです」と述べている。この農閑期に「お豆を煮てね」、「それでこうじ屋さんというのがそのこうじ屋さんで米こうじと麦こうじと両方やっていましたね。そんなもんだで、おみそのこうじもそこへ買いに行ってきた、混ぜて、お米をふかして、こうじ菌を入れて寝かして、そしてお豆を混ぜてうちでおみそを造っていた」のである。

このような状況の中で、「組合」という施設がみそ造りを援助するようになる。

F氏は、「昭和何年ぐらいだったかな。今、農協っていうの、組合っていったけど、組合でおみそとお醤油と金山寺ですね、あれを造ってくれるような工場ができたんです」、「それができたらすごく楽になって、みんな、お米と材料を持っていけば」、「そのもので造ってくれて」、「材料がない人はお金をやれば造ってくれましたからね」と述べている。

(2) 「自家用」のみそ造りの継承

大豆の収穫がなくなり、農閑期がなくなり、「組合」の援助で、「自家製」のみそ造りは消失した。しかし、「組合」の援助は、小グループによる「自家用」のみそ造りの始まりになった。

A氏は、「ここでは特殊なグループの人たちが集まって、改善センターを使って（みそ造りを）やっていますけどね」と述べている。

C氏も、「おみそも、そうだね、どのくらいか知らんが何軒ぐらいでしょうね、この部落にも。私らのうちでは、うち大豆も私が作るもんで、大豆とかそれからお米もうちで作るもんだで、それでおみそも今、環境センターとかいうところで、何人か仲間でおみそを造る」、「今も、1年に1回だか2回だか。真ん中のお母さん（「嫁」）が、仲間が5～6人ある、その衆で。お米はこうじ屋さんに行って米こうじにかえてきて、そして、大豆はその前の日からうちで水で冷やかいて、そして、そこ（環境センターとかいうところ）へ行って、朝から煮るとじきに煮える。そこで、機械で一緒に練って、お塩を入れてみそを造っている」と述べている。そして、「手造りのみそにこだわるのは、味ですか」という質問には、「私ら、ずっとそういうふうなのを食べているもんだ、それが慣れているね」と答えている。

みそ造りをやめてしまっているB氏も、「今でも、あ

の人（山側の地域に居住している知人）たちは造っているんですよね、おみそを。1年間の白家用だけは今でも造っているんです」と述べており、山側の地域で「白家用」のみそ造りが継続されていることを二度にわたって述べている。このB氏が、みそについて述べた経緯には、懐かしい食べ物について質問したことを契機としている。そして、買ったみそには「慣れて」と述べるが、「家で造っていた頃の味とは違いますか」という質問には、「そりゃあ違うでしょう」、「うちで造ればおいしい」と述べている。

「組合」の援助が契機となり、「白家用」のみそ造りが始まった。その後、みそは、農協で売られるようになるのだが、一部の住民は、小グループを作り、現在も、施設の援助を利用して、「白家用」のみそ造りを継続している。そして、C氏にみられるように、継続されているだけでなく、次の世代に伝承されている。

(3) みそを原材料とする「みそ汁」

みその多くは、みそ汁として消費された。みそ汁は、「朝はみそ汁に簡単な食事くらい」とA氏が述べるように、そして、C氏も「そんで、朝、1年中、朝はみそ汁だよ」と述べるように、朝食に食されるものであった。しかし、「うちは、朝もちゃんと煮て食べましたけど」、みそ汁は、初め私が来た頃は飲まないうちがあったんです」、「そしたら小学校で、子どもが学校に行くようになったら、体格が悪いということで、とても子どもの。何かうちの子どもが行っている頃でしたね、保護者に対して学校から、毎朝みそ汁だけは必ず1杯飲ませて出してくれっていう（話が）あったんです」とF氏が述べているように、どの家でも必ず朝みそ汁を食していたのではない。D氏も「朝みそ汁煮りゃあ、それが体のためにいいのね。みそ汁もほかにないやあそれを一生懸命またおかゆにして飲むでしょう」とみそ汁のない朝食もあったことを述べている。B氏も、「だいたいはおみおつけ（みそ汁）と朝は漬物だけぐらい」だが、「うちによっちゃ漬物だけで（農作業に）行くうちもあったらいいですけどね」と述べている。

V. 考 察

伝承に関する記述のある食を個人の背景、A町の歴史、社会情勢と照らし合わせながら考察した結果、以下の三つのことが食の伝承に影響される要因として明らかになった。

1. その食に対する標準的という意識

みそは「自家製」から「白家用」に変化しながらも、現在も一部の住民により造り続けられている。そして、そのみそを原材料とするみそ汁は、F氏の「朝もちゃんと煮て食べましたけど」、B氏の「だいたいはおみおつけ（みそ汁）と朝は漬物だけ」、A氏の「朝はみそ汁に簡単な食事」という言葉に表れているように「標準的」な朝食には、みそ汁が付いていた。ここで述べる「標準的」とは、その時代の社会情勢における一定の水準と比べても「普通」であるということである。

「お麦の入ったご飯」は、子どもの頃から食べ、そして、戦争によって一時食べられなくなったものの、再び、食糧難が改善した後に食べた主食であった。しかし、現在、その「お麦の入ったご飯」は、「体によい」、「消化がよい」と述べながらも、「今だってやればいいのにやらない」あるいは、「買ってきた麦を使いきれず捨てる」程度にしか作らない。それは、「お麦の入ったご飯」が、E氏の「学校にもっていくお弁当に麦が入っているのは嫌だった」、C氏の「こんなこと言っちゃ悪いが」、D氏の「うちの男衆のご機嫌を取らなきゃならない」、F氏の「ひどいうちなんか半分ぐらい」という言葉に表れているように、世間体の悪いものであったからである。

この世間体の悪さが現在の語りにも表れていることは、麦飯が健康によいという現在の価値観を知りながらも、麦飯は世間体が悪いという価値観から脱却できていないことを示す。世間体の悪さから脱却できない原因は、「お麦の入ったご飯」は日常的には食べたが、それは米不足によるもので、標準的ではないという意識から生まれてくると思われる。

つまり、戦争によって、食生活が脅かされた世代にとって、日常的と標準的は同じではない。そして、食の伝承には、その食に対する日常的という意識より、標準的であるという意識の方が、優先するのである。

2. 行事の役割遂行によって得られる生活の安定

特別な日の料理としてあげられた「にあげ」は、「ごちそう」であった。祭りの日に変化し、そのことが、親戚間の交流を減少させる契機となり、「にあげ」を作る機会を減少させた。

祭りの日が同じになったのは、B氏が述べているように、「部落」が大きくなったことに関係している。平野部の一つの区では、「昭和39年（1964年）4月1日今までの19行政区が合併し、8行政区となり」、「秋祭

りも『お組』という新しい名称で前の区の祢里も、新しく誕生した区の財産とし、「益々の『区民の和』をスローガンに、法被は取り揃えず『ほ・や』の印の上におの印を縫い付けて新しい歴史が始まった」(羽田, 1998)とある。この区の合併は、村町の合併と関係している。

現在のA町は、前述した通り、6回の合併後、1973(昭和48)年、B村とC町が合併し、誕生した。上述の区もC町の誕生に伴って、誕生したのである。そして、この区に見られたように、村町の合併とともに、合併した村や町では、祭りの日が同じになっていく経過があったと思われる。

祭りの日の変化は、確かに、「にあげ」を作る年間回数を少なくした。しかし、「にあげ」は「ごちそう」であり続ける前に、「嫁」世代以降に敬遠されたのである。「嫁」世代が「にあげ」を敬遠した原因は、嗜好の変化が考えられる。

1954(昭和29)年に「学校給食法」が制定され、学校給食が学校教育の一環として位置づけられた当時、「嫁」世代は、小学生であった可能性が高い。そして、「戦後から昭和30年代の献立」は、「牛乳、パンのほかに“〇〇風”の献立が工夫され、子どもの嗜好も洋風イメージの料理や食品への傾向が強くなり、「昭和50年代までは“カタカナ”で書く献立名に対する子どもの嗜好性は高かった」(成瀬, 1990)のであるから、「嫁」世代、「孫」世代は給食による洋風イメージの献立の影響を受けている。そして、このことが、子どもの煮物離れを招いたとF氏は述べている。

しかし、江馬三枝子の『飛騨白川村』によれば、東北地方の農村では、「主婦の権」というものがあり、家庭的ないっさいの繰り廻しから親類づきあひまで、すべて「主婦」の権利にあって、「嫁」は何一つ存で振舞うことができず、何もかも「主婦」の指図に従わねばならなかった。よって、鍋と杓子には、「主婦」以外のものは誰も手を触れることができず、各自にふさわしい御飯を「主婦」が、よそって渡してやる(江馬, 1975)とある。C氏が、「嫁で来て何年かぐらいたたにやつてくれるでしょう、よそってくれる」と「嫁」がご飯をよそってもらっていることを述べている。このことは、上述の農村ほどではないにしろ、「主婦」というものが、家事における一定の権力を持っていたことを予測させる言葉である。その「主婦」が作った「ごちそう」である「にあげ」を家事における権力を持たない「嫁」が敬遠した。「主婦」の指図に「嫁」が従わなかったのである。しかし、「主婦」は、そのような「嫁」

の態度を受容している。つまり、「にあげ」を作らなくなったのは、嗜好の変化だけでとらえることができない。「主婦」が「にあげ」を敬遠する「嫁」を受容したということにも注目する必要がある。

このことは、「にあげ」が、神仏行事の料理であったことに関係していると考えられる。

A町の前身であるB村では、1964(昭和39)年、県の近代農村建設モデル村の指定を受け、1967(昭和42)年から水田を主体に農業の近代化が進められた(大東町, 1984)。そして、C町では、1961(昭和36)年に第1次農業構造改善事業の指定を受け、1962(昭和37)年より全町農業構造改善土地基盤整備事業を実施し、農業の機械化を推進した(大東町, 1984)。そして、1969(昭和44)年の完了時には、大型コンバインが導入できる水田化が進んだ(八木他, 1995)。その後、この事業は、C町で成功を収めると、A町全体へと広がっていった。

また、この事業によって、1969(昭和44)年頃から大井川用水を利用できるようになり、農作物もそれによって変わってきた(三輪, 2002; 八木他, 1995)。特に、雨が降っても、長く水を含むことができなかつた砂地では、散水設備を使用することができるようになった。その結果、さつまいも、落花生など限られた作物しか作ることができなかつた農地で、メロン、イチゴ、トマト、ニンジン、石川小芋(さといも)などが多く作られるようになった。特に、イチゴ、メロン、トマトなどハウスで作られる作物は、年間生産額が5億円を超える(三輪, 2002)。

農業構造改善は、耕作作業を効率化し、更に、農業用水を確保した。そして、農作物の収穫を増やし安定させた。そのことによって、自然災害による脅威が緩和し、自然への畏敬の念が薄れる傾向を招き、神仏行事を形骸化させた。また、従来の農業において親戚間および近隣の住民との共同作業である「労働力交換の制度」(新保, 1993)が重要であった。しかし、機械化によって必要な人手は少なくなり、その結果、親戚、隣人をもてなす必要がなくなった。そして、もてなすための「にあげ」もさほど重要な料理ではなくなった。このことが、「嫁」が「にあげ」を嫌がり、食べない状況を「主婦」が受容する結果となったと考えるのである。つまり、行事食は、「主婦」にとって、行事の役割を遂行するため、それは、生活の安定を確保するために「ごちそう」として伝承する必要があったのである。

3. 慣れた味、懐かしい味というその味の個別性への欲求

1970（昭和45）年代初頭、全国的には、調理冷凍食品、レトルト食品と呼ばれる調理食品が増加し、ファーストフード、ファミリーレストランも誕生し、食の多様化と簡便化が一段と進んだ（澤田，1993）。そして、A町においても、1987（昭和62）年に大型スーパーマーケットが開業し（三輪，2002）、その後、ファミリーレストランが誕生している。調理食品、ファミリーレストランは、食の多様化と簡便化を促進する一方で、そのような「食生活を支える食品工業やファミリーレストランが提供する食べものは、大量に生産された味」（澤田，1993）、つまり、画一的な味なのである。

このような社会変動の中で、みそ造りが、一部の住民の中ではあるが、継続されている。この継続は、施設の援助による簡便化によって可能となった。そして、「にあげ」も外食化した点で簡便化された。両者の異なる点は、みその場合は、簡便化によって各家の味は失ったが、小グループで造った自分たちの味を継承しており、「自家用」のみそで作ったみそ汁は、各家の味である。一方、「にあげ」は料理屋によって簡便化がなされたが、それは自分たちの味ではなく、店の味である。つまり、食生活の簡便化はどの世代も求めている。しかし、対象者世代は、その簡便化されていく食生活においても、味の個別性を求めている。

この味の個別性がみそに求められたのは、子どもの「体格が悪いということ」で、「保護者に対して学校から、毎朝みそ汁だけは必ず1杯飲ませて」登校するように指示があったというF氏の言葉に表れているように、みそが体の成長に必要なものとして捉えていることに関係していると考えられる。D氏も「朝みそ汁煮りゃあ、それが体のためにいい」と述べていることから、みそが体によいものとして捉えているのである。そして、体に必要なものであったからこそ、食し続ける必要があり、続けるためには、おいしさが必要であった。このおいしさを支えるものが、C氏の言う「慣れた」味であり、B氏が感じている懐かしさ、つまり、各家の味なのである。慣れた味、懐かしい味というその味の個別性への欲求が、食の伝承を可能とするのである。

VI. おわりに

特定の農村社会における6名の高齢者を対象とした調査であることが、この研究の限界である。しかし、対象者6名は、戦争、高度経済成長、農業改善による

急激な生活の変化の中を生きてきた人たちである。その急激な生活の変化と食生活の変化を照らし合わせることによって、食の伝承に影響する要因をより明らかにすることができたと考える。

謝辞

本研究に際し、ご協力していただきました方々に、深く感謝いたします。

表 1 対象者の背景と社会情勢

年	対象	A	B	C	D	E	F	
		女性	女性	女性	女性	女性	女性	
		浜側在住		平野部在住		山側在住		
1913年	大正2年	誕生						
1918年	大正7年			誕生				
1921年	大正10年				誕生			
1922年	大正11年					誕生		
1923年	大正12年		誕生					
1925年	大正14年				東海道線-平野部間でバス開通			
1927年	昭和2年						誕生	
1931年	昭和6年			十五年戦争第1段階：満州事変				
1936年	昭和11年			結婚				
1937年	昭和12年			十五年戦争第2段階：日中戦争				
1938年	昭和13年	結婚						
1941年	昭和16年			十五年戦争第3段階：太平洋戦争				
		物資が乏しくなる（供出の始まり）。米を作っている、十分にはたべられなくなった						
1942年	昭和17年	合併①						
1943年	昭和18年					合併②		
1944年	昭和19年			空襲激しくなる/東南海地震				
1945年	昭和20年			敗戦				
1946年	昭和21年					結婚		
1948年	昭和23年						結婚	
1953年	昭和28年			テレビ放送の開始				
1955年	昭和30年	高度経済成長の始まり：「電化元年」：電気冷蔵庫・電気洗濯機・テレビが「三種の神器」と呼ばれる						
				合併④		合併③		
1956年	昭和31年		合併⑤：C町の誕生			合併⑥：B村の誕生		
1961年	昭和36年	C町：第1次農業構造改善事業の指定を受ける						
1962年	昭和37年	C町：工場誘致開始						
		東海道新幹線開通/東京オリンピック						
1964年	昭和39年					B村：近代農村建設モデル村の指定を受ける		
1965年	昭和40年	C町：全町農業構造改善土地盤整備事業開始						
1967年	昭和42年					B村：水田を主体に農業の近代化開始		
1968年	昭和43年	浜側、平野部で農業用水が確保できるようになる						
1969年	昭和44年	構造改善事業により、大井川用水が行き渡るようになる⇒農作物の変化						
1970年	昭和45年	全国的には、レトルト食品・調理冷凍食品の増加、ファーストフード・ファミリーレストランの誕生						
1973年	昭和48年			A町誕生				
1987年	昭和62年			A町：大型スーパーの誕生				
2003年 現在	料理の作り手	「若い人」	「長男」の妻	「孫」の妻	「長男」の妻	本人	本人	

引用文献

- 大東町編 (1984) : 大東町誌 (第一版), 大東町, 静岡.
- 大東町企画課編 (1999) : 広報『だいとう』縮刷版 第二巻 (第一版), 静岡県大東町, 静岡.
- 江馬三枝子 (1975) : 飛騨白川村 (第一版), 未来社, 東京.
- 遠藤和子, 尾岸恵三子 (2000a) : 大東町の食生活と健康 - 食物を介した情報伝達の視点から -, 大東町健康調査報告書, 平成 11 年度, pp.27-36.
- 遠藤和子, 尾岸恵三子 (2000b) : 大東町の食生活の特徴に関する検討 - 食物を介した情報伝達による比較から -, 東京女子医科大学看護学部紀要, Vol.3, pp.81-87.
- 羽田昭治監修 (1998) : 大坂区の衾里, 大坂区衾里建造委員会, 静岡.
- 伊久美新一, 中村真山美, 八木洋行 (1996) : 民家は語る (第一版), 大東町教育委員会, 静岡.
- 見城道子, 守屋治代, 小笠原広実他 (2003) : 大東町の食文化の変遷と住民の生活の質の変化に関する研究 (第二報) - 壮年期世代の伝統食の伝承に関する認識 -, 大東町健康調査報告書, 平成 14 年度, pp.21-30.
- 企画課編 (2003) : 大東町統計年鑑, 平成 14 年版, 大東町役場, 静岡.
- 増田実 (1983) : 大東町の人々 (再版), 南遠郷土史懇話会, 静岡.
- 三輪隆監修 (2002) : 社会科副読本わたしたちの大東町 (第五版), 静岡県小笠郡大東町教育委員会・大東町小学校社会科副読本編集委員会, 静岡.
- 成瀬宇平 (1990) : 学校給食の食行動に及ぼす影響, 臨床栄養, Vol.76 No.6, pp.687-693.
- 「日本の食生活全集 静岡」編集委員会編 (1986) : 日本の食生活全集 22 聞き書静岡の食事 (第一版), 農山漁村文化協会, 東京.
- 農山漁村文化協会 (2002) : 地域の食の記憶を記録に残そう, 現代農業, 11 月増刊, pp.222-241.
- 小笠原広実, 守屋治代, 尾岸恵三子 (2002) : 大東町の食文化の変遷と住民の生活の質の変化に関する研究 (第一報) - 伝統食の伝承と住民の意識に焦点をあてて -, 大東町健康調査報告書, 平成 13 年度, pp.33-42.
- 澤田壽々太郎編 (1993) : たべることのいま 食生活を祝る (第一版), 嵯峨野書院, 京都.
- 新保満 (1993) : 日本農村における経済発展と社会変動 (第二版), 時潮社, 東京.
- 静岡県健康福祉部企画経理室企画情報スタッフ (2003) : 静岡県健康福祉年報, 平成 14 年版, 静岡.
- 八木洋行, 中村真山美 (1995) : 嶽が語る大東町 (第一版), 大東町教育委員会, 静岡.
- 八木洋行, 中村真山美 (1997) : 大東町の地名, 大東町教育委員会 (第一版), 静岡.