

## 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を中心に

SATO, Katsuko / 佐藤, 一子

---

(出版者 / Publisher)

法政大学キャリアデザイン学部

(雑誌名 / Journal or Publication Title)

Bulletin of the Faculty of Lifelong Learning and Career Studies / 法政大学キャリアデザイン学部紀要

(巻 / Volume)

12

(開始ページ / Start Page)

53

(終了ページ / End Page)

91

(発行年 / Year)

2015-03

(URL)

<https://doi.org/10.15002/00010729>

---

研究ノート 地域学習論 (4)

# 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を中心に—

法政大学キャリアデザイン学部 教授 佐藤 一子

---

## はじめに

縄文時代から1万年にわたって世界有数の魚食文化を育んできた日本において、1980年代以降国民の「魚ばなれ」が進み、水産業の衰退のもとで魚食文化の継承が国民的な課題となっている。2001年には水産業の安定的発展と計画的推進をうたった水産基本法が制定された。ここでは、水産業者、国・地方公共団体の役割とともに消費者が「水産に関する理解を深め、水産物に関する消費生活の向上に積極的役割を果たす」(第8条)と規定されている。

本稿では、水産基本法の理念と第8条規定の具体化のひとつの学習モデルともいべき、山形県庄内浜文化伝道師の養成と活動に焦点をあて、広域的な地域学習ネットワークを構築して地域の魚食文化の継承にとりくむ食文化学習の展開について検討する。

これまで、本紀要で地域学習論ノート(1)～(3)(2011年度～2013年度)として、地域文化の振興における生活文化伝承の意義について事例研究をおこなってきた。(1)では、埼玉県深谷市における江戸期の建造物を活用した映画と文化的まちづくりをとりあげた。(2)と(3)では岩手県遠野市の昔話の伝承と語り部の活動について調査研究をおこない、「生活文化」を語り継ぐ担い手のライフストーリーの考察をおこなった。今回は山形県庄内地域における魚食文化の継承と浜文化伝道師の養成事業をとりあげる。

三つの事例研究では、ともに地域の生活文化・地域文化の資源の価値を現代

## 54 法政大学キャリアデザイン学部紀要第12号

に継承する「伝承者」「語り部」の存在に注目している。生活に埋もれ、見失われている地元の資源に新たな価値を付与し、それを過去の生活文化・地域文化の保存・継承の観点だけではなく、現代の地域社会の新たな生活文化として蘇らせる過程において「伝承者」「語り部」は重要な役割を果たしている。「伝承」の活動は、地域に固有なソーシャル・キャピタルの価値を共有し、人々へのメッセージ性のある伝達によってその価値の広がりや定着をもたらす、多様な立場・集団の循環的な学習ネットワークによって支えられているといえる。

庄内地域の食文化の研究では、2013年度から2014年度にかけて6回にわたる現地調査をおこない、庄内総合支庁水産振興課および酒田市、遊佐市の農林水産担当課、鶴岡市食文化推進室などの行政機関、山形県漁業協同組合、山形県生活協同組合共立社、庄内地域の食生活改善推進協会、学校給食の食育ネットワークなど食文化継承をめぐる連携する民間組織、さらには学術研究の面から食文化推進をサポートする山形大学農学部と食文化産業創造センター（厚生労働省実践型地域雇用創造事業）の教員・スタッフから聞き取り調査をおこなった。さらに浜文化伝導師活動については、県の委嘱を受けてこの事業の推進にあたっている7人のマイスター及び県の試験に合格し、認定を受けて活動している3人の庄内浜文化伝道師の計10人から各自の伝道活動について聞き取りをおこなった。庄内地域の関係自治体のなかでも、特に鶴岡市は、魚食文化にとどまらず、在来野菜・山菜など海、平野、山の食文化の伝承と創造を視野に入れ、基本構想において食文化創造都市をめざしている。ユネスコ創造都市の食文化部門に申請して2014年11月30日に登録を承認された。食文化部門では日本で最初の承認であり、庄内地域の食文化推進においても特筆すべき自治体となっている。

これらの研究調査をふまえて、本稿では、①魚食文化の継承が広く地域住民、次世代の関心として広がる可能性とプロセス、②浜文化伝道師の認定事業の趣旨と浜文化伝道師の活動の実態、③どのような人々が浜文化伝道師として認定されているか、その文化的職業的背景や地域社会との関わり、④広域的、持続的な地域学習ネットワークの構築における各自治体、食文化推進団体の役割・機能、等について検討をおこなう。食文化継承をめぐる地域学習ネットワークの構築のプロセスと課題を明らかにし、特に水産業振興・水産資源保全、海洋

と浜の環境保護、魚食文化継承の視点から地域再生の課題を考察する。

## 1. 日本漁業の衰退と再生の課題

### (1) 日本の水産業の盛衰

日本漁業は長年にわたって世界をリードし、沿岸、沖合、遠洋漁業へと発達をみた。日本漁業の繁栄は、「単に優れた技術があっただけでなく、もうひとつ、日本近海の生産力が世界のどの海域と比較しても優れており、おそらくはトップクラスにあるという、動かしがたい客観的条件に裏打ちされていた」と言われている<sup>(1)</sup>。河井智康によれば、世界全体で約1億トンの海面漁業生産量に対して、日本近海・北太平洋北西部は約四分一の2500トン占める。「この太平洋北西部で日本漁業は長年にわたり約1000万トンあげてきたのである」<sup>(2)</sup>と指摘されるように、日本列島の位置する海域が天然の豊かな漁場となっているのである。

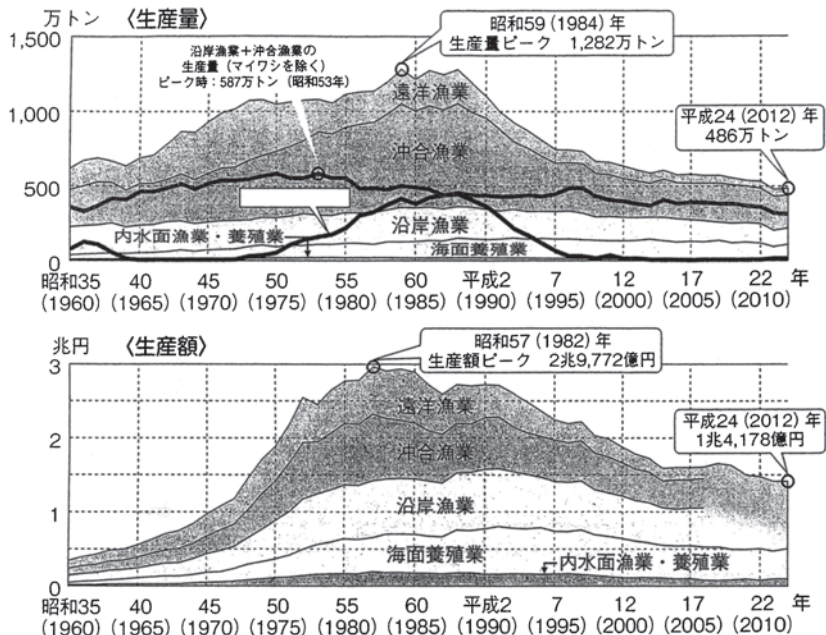
しかし、戦後の高度成長期の開発優先の政策のもと、日本漁業は公害による海洋汚染と漁業権放棄の苦悩の時代を経験している。それでもこの時期には遠洋漁業・沖合漁業が発展し、1980年代半ばには1200万トン台の生産量に達していた。

表-1にみるように、2014年の『水産白書』によれば、漁業・養殖業の生産量は、1970年代から80年代にかけて1000万トン台を維持し、1984年に1282万トンのピークを記録する。しかし、1990年代後半以降は減少を続けて最盛時の二分の一以下、近年では三分の一の400万トン台へと急落している。特に生産量が多かった沖合漁業の縮小が著しい。これに応じて、1982年のピーク時に約3兆円に達していた生産額も、2010年代には半分以下の1兆4000億円台に低下している<sup>(3)</sup>。

他方、世界の漁業・養殖業の生産量は18,294万トンに達し、このうち38.5%、7037万トン中国が占めている。日本は1972年から1987年まで16年間、第1位の生産量を誇っていたが、1988年に中国にとってかわられ、その後インドネシア、インド、フィリピン、ペルーなどの水産業の伸張が著しく、日本は2012年に世界第8位、486万トンの生産量となっている<sup>(4)</sup>。

食用魚介類生産物自給率は、表-2にみるように、1970年代から一貫して低

表一 漁業・養殖業の生産量・生産額の推移



資料：農林水産省「漁業・養殖業生産統計」

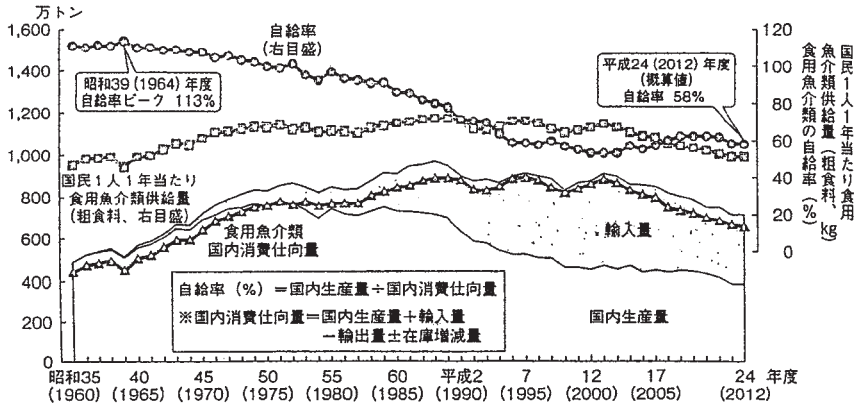
注：1) 平成19(2007)年～22(2010)年については、漁業・養殖業生産量の内訳である「遠洋漁業」、「沖合漁業」及び「沿岸漁業」は推計値である。

- 2) 内水面漁業漁獲量は、平成13(2001)年～15(2003)年は主要148河川28湖沼、平成16(2004)年～20(2008)年は主要106河川24湖沼、平成21(2009)年～24(2012)年は主要108河川24湖沼の値である。平成13(2001)年以降の内水面養殖業は、マス類、アユ、コイ及びウナギの4魚種の収穫量である。また、平成19(2007)年以降の収穫量は、琵琶湖、霞ヶ浦及び北浦において養殖されたその他の収穫量を含む。
- 3) 平成18(2006)年以降の内水面漁業の漁獲盤、生産額には、遊漁者(レクリエーションを主な目的として水産動植物を採捕する者)による採捕は含まれない。
- 4) 漁業生産額は、漁業・養殖業の生産量に産地市場卸売価格等乗じて推計したものである。
- 5) 平成19(2007)年から海面漁業の部門別生産額については取りまとめを廃止した。

出典：水産庁『水産白書』平成26年版 p.85.

落傾向にある。1990年代以降、国内生産量の低下に対応して輸入量の増加が著しい。1964年に113%に達していた自給率は、2012年には58%となった。この表で明らかなのは、単に国内生産量が低下しているだけではなく、国民の食

表-2 食用魚介類の自給率等の推移



出典：前掲『水産白書』p.114

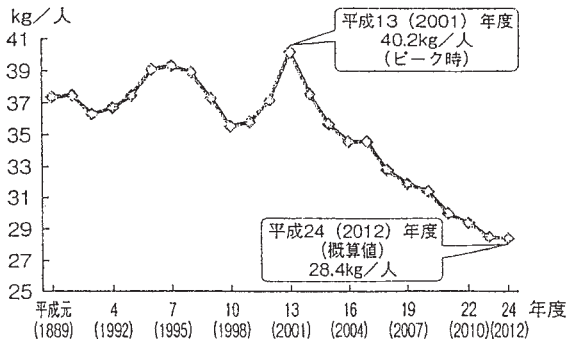
用魚介類の消費量も減少していることである。このため、水産物の輸入量が2001年に382万トンになったあと、「国内消費の低下に伴っておおむね減少傾向」<sup>(5)</sup>にあると指摘されている。実際、食用魚介類の一人あたり年間消費量は、表-3にみるように2000年代にはいって急減しているのである。

四方を海に囲まれているにもかかわらず、食用魚介類自給率が5割余という実態も問題であるが、それ以上に国民全体の「魚ばなれ」とあいまって漁業の衰退が進んでいることに目をむけなければならないであろう。生活文化としての魚食文化の継承は、水産業の将来を左右する重要な課題となっている。

一方で漁業従事者も減少を続けている。1953年に79万人を数えた漁業従事者は2012年には17万4千人に減少した<sup>(6)</sup>。同年に25万2千経営体が存在していたが、2012年には8万9千経営体と三分の一に減少した。表-4にみるように、漁業従事者の高齢化率は年々高まっており、現在65歳以上の高齢者は36%を超えている。

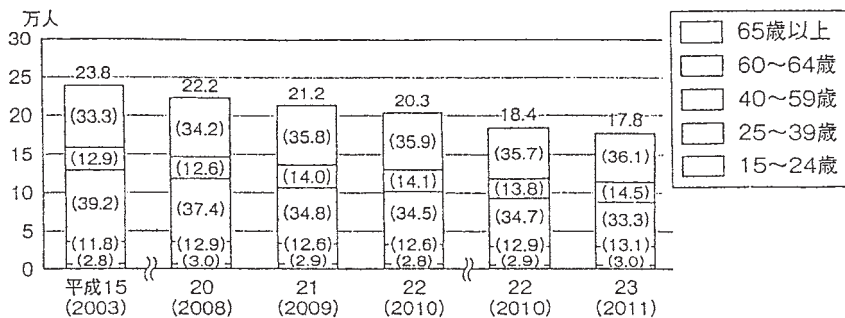
漁業従事者の減少と高齢化のもとで、日本漁業は危機に瀕している。6298ヶ所に及ぶ漁業集落の高齢化と人口減少、離村による生活コミュニティ崩壊の問題も深刻である。世界第6位の広域の排他的経済水域を有しており、食料資源としての水産物の重要性が国際的に著しく高まっているにもかかわらず、日本では供給の安定性が揺らぎ、「漁民が消える」<sup>(7)</sup>と言われるほど漁業は衰退し

表-3 食用魚介類の一人あたり年間消費量の推移



出典：前掲『水産白書』p.120

表-4 漁業従事者数の推移



出典：前掲『水産白書』p.97

つつある。食料供給産業としての漁業再生と魚食文化継承をめぐり、水産業者、国・自治体、消費者の考え方、役割が問われているのである。

## (2) 水産業振興への政策提言

日本の水産業の将来に強い危機感をいだいた水産関係者によって、1982年に「21世紀の水産を考える会」が発足した。漁業従事者、水産関係者、行政関係者、研究者、消費者など、多様な個人が参加し、研究調査・討議を重ね、報告書の刊行と提言をおこなってきた。1996年に刊行された『よみがえれ日本漁業』では、「日本に漁業は入らないか」という危機的な現状認識をふまえて、「こ

のままではあと20年もたずに漁業は内部崩壊してしまう」<sup>(8)</sup>と警告している。こうした危機的認識をふまえて、2001年には、水産振興について以下の三つの柱を提言した<sup>(9)</sup>。①漁業を食料産業として明確に位置づける。②地域文化としての水産業と魚食の発展を図る。③世界に貢献できる水産業と魚食文化を発展させる。②の柱の中で「魚食文化」について次のように述べている<sup>(10)</sup>。

「文化」とは、「民族・種族など一定の人間共同体が自然または野蛮の状態にとどまることなく、それ自体の特定の生活理想の実現を目指して徐々に形成し来たった生活の仕方とその諸表現」(広辞苑・初版)である。最近の発掘情報によれば、すでに縄文時代から単なる漁撈ばかりでなく、養殖・加工技術まで出現しており、またその後の歴史的発展を見れば、正に文化に値するものであろう。さらに生活の潤いをもたらす文学・美術・娯楽などを含めれば、文化的香りのある産業として最大のものといって過言ではあるまい。

水産業の振興という産業、経済の問題認識にとどまらず、魚を食べる民族の歴史、その生活の中でさまざまな工夫をこらし、地域ごとに異なる文化を形成してきた魚食文化という視点から、漁業再生の方向をさぐる検討がおこなわれてきたことが注目される。21世紀の水産を考える会が1982年に発足し、最初にとりくんだ課題は「魚ばなれへの挑戦」であった。当時の水産業の生産量、生産額はピークに達していたが、国民生活では「魚ばなれ」が進んでいた。魚食文化が日本人の食生活の中で生き続けられるのかどうか、持続可能な食文化なのか、という根本課題が問われ、会の活動を促したのである。

全国的な調査や報告をもとに、「日本人の食生活の洋風化」「米よりパン、魚より肉を好む傾向」「食の簡便化が進行し、料理に時間と手間のかかる魚料理が敬遠される傾向」などが問題点としてあげられた<sup>(11)</sup>。ここで強調されていることは、単に高度経済成長期以降の都市化、生活様式の西欧化にとどまらず、1980年代以降、働き続ける女性の増大によって共働き世代が増大し、都市若年層世代で共働き・長時間通勤の生活が一般化するなかで、「家庭内生活時間帯での食事調理時間の節減をよぎなくされ、家庭内調理能力の低下を必然化してきた」点である<sup>(12)</sup>。この結果、調理の手間を省き、生ゴミの少ない「マグロのサシミ、エビなどの特定品目のみが消費量の伸びをみせる」<sup>(13)</sup>ようになった。



## 60 法政大学キャリアデザイン学部紀要第12号

同時にこうした嗜好が水産物の輸入の増大を招くことにもなった。一般的な魚ばなれというより、調理の簡便化による特定品目への偏向によって、さまざまな旬の魚を調理して味わうという魚食文化が都市住民、特に子育て中の世代の日常生活から消滅しつつあった。さらにこの時代には、都市近郊に大手スーパーが進出して商店街から魚屋が姿を消し、冷凍保存食品や加工食料品、インスタント食品などが普及する。流通革命と商品開発によって消費者の選択肢が多様化し、伝統的な「魚食文化」は人々の生活から遠のいていったのである。

「魚ばなれ」へのひとつの有効な対策として、学校給食における魚料理の復権が提言されている。東京都の学校給食の場合には、1970年代半ばまで肉に対する魚の比率が二分の一であったのが、1978年の基準改定で四分の一にまで引き下げられた。価格の安さ、一定量の安定供給、調理の簡便さ、パン食とのバランスなどから肉食の比重が高くなった。こうした状況に対して、21世紀の水産を考える会は、「学校給食における魚介類と畜肉の割合を、国民の食生活の平均である凡そ半々に近づける。そのために政府、自治体はその行政指導と予算措置をとる。また魚の需要を促進する米飯給食を奨励し、それへの補助金を増やす」との提言をおこなった<sup>(14)</sup>。水産振興の視点から「魚ばなれ」に注目することによって、米飯給食、地産地消、食育推進計画など、2000年代に本格化する地域振興にねざした次世代のための食文化継承の課題が提起されたことの意義は大きい。「魚食文化の継承」という提言は、地域の資源を守り、地域経済を振興する自治体の施策を方向付ける重要な問題提起となったのである。

2000年代の政策提言では、人類的な食料資源確保の観点からの安定供給と資源管理、日本で培われてきた地域特性をもつ魚食文化の継承と発展、生態系の維持と環境保全・グリーンツーリズム、生活文化としての漁業集落の資源的価値、国民生活の保養・余暇活動の視点からの観光文化など、国民生活にとって総合的な価値をもつ海洋資源と漁業集落、漁民の生活文化をふまえた水産業の問題が検討されている。広大な海域と6000を超える島嶼を有する日本にとって、水産業の経済的側面や消費者の需要にとどまらず、地域文化としての魚食文化、「海」と「浜」の自然や景観、「浜」で培われてきた生活文化や海浜観光・余暇活動などがもたらす生活的な価値をあらためて総合的に認識する必要がある。こうした広い視野に立つ政策を発展させる上で、生産部門、流通加工部門、

消費部門、行政部門、教育部門、研究部門、マスコミ部門、観光サービス部門など、国民各階層の協力連携が必要不可欠であることも強調されている<sup>(15)</sup>。

21世紀の水産を考える会の創設者で会長をつとめていた河井智康は、「漁業の未来は国民との絆に」という期待を込めて「生産から消費までをつなぐ哲学」の必要性を説いている<sup>(16)</sup>。河井は、EUでは合理的な価格制度など消費者の需要に応じる漁業政策が一定の成功をみていることを評価する一方で、日本の場合には「衰退しそうな漁業や漁業者が生きて行く道を、地域の住民や、もっと広く国民と結びつくことで活性化を図ろうとしている各地の努力」があることに注目する。「単なる資源管理や漁業管理ではなく、日本人の生活と一体となることで活路を見出した結晶」を「生産から消費までをつなぐ哲学」と表現したのである<sup>(17)</sup>。

また水産研究者の持田紀治は、「生産から消費までをつなぐ哲学」の具体的な実践として、農業の分野ですでに実績をあげている担い手確保と村づくりに学び、「魚食文化」の継承を視野に入れた「漁村のビジョンづくり」を提唱している<sup>(18)</sup>。

農業においても農耕文化とか、地域の食文化とか、消費面から議論をし、ビジョンづくりに参加しています。食文化はかなり奥の深いものです。歴史性や地域性を持っています。極めて多面的な教育的機能、観光的機能、ビジネス機能などももっていると思います。ぜひこの辺の奥行きをしっかりとつかんで、21世紀の魚食文化を国民に知らせながら、国民的運動として漁村文化を守っていくような意識を持って魚食文化を捉えていただきたいと思います。(中略) 漁村をトータルに使って生涯学習の場に使っていくということも重要ではないかと思います。生産、加工、食文化・生活文化・居住文化などを含めて、生涯学習の場として非常に優れた機能を持っています。それと同時に漁村問題を解決していくには漁業だけに目をやっていたのでは出口が見えない。農業あるいは地場産業と一体に漁業の発展方策を考えていくべきだと思います。

このような視点から、「魚食の普及を公教育の場でおこなう」<sup>(19)</sup>、「自治体のもつ役割の重視」<sup>(20)</sup>、「消費者、農業との連帯が鍵」<sup>(21)</sup>などの指摘がなされている。1981年以降、全国漁業協同組合連合会主催、農林水産省後援による「全国

## 62 法政大学キャリアデザイン学部紀要第12号

豊かな海づくり大会」が毎年開催されるようになった。また1998年には「豊かな海を守り、漁業の再生、発展をめざす自治体労働組合全国連絡会」が発足し、各県の生活協同組合も地元漁業協同組合との連携による魚食普及のとりくみを広げてきた。漁業の再生はこれらの国民的運動の連携と広がりにかかっているといつて過言ではない。

2001年に制定された水産基本法では、国・地方公共団体の責務、水産業者の努力に加え、冒頭で述べたように第8条で「消費者の役割」が規定されている。また第2章基本施策の第30条から第31条では、「漁村の総合的な振興」「都市と農村の交流」「多面的機能に関する施策の充実」などがうたわれている。

21世紀の水産を考える会は、2000年を前に活動を終了するとしていたが、現在も活動を続けており、「里山」にならぶ「里海」を提唱して、国民運動としての魚食文化の継承・普及の活動を続けており、講演会とともに魚の料理講習会も活発に開催している。会の理念は以下のようにうたわれている<sup>(22)</sup>。

21世紀は世界的に食料が不足するといわれています。それでも、日本人は世界から魚を買いあさるのでしょうか。世界一の資源豊かな海に囲まれ、世界一の漁業技術や魚食の伝統を持つ日本人が、それで良いわけがありません。先進国として世界の食糧不足に貢献するためにも、自給できるものは自給しようではありませんか。そのためにも日本漁業を回復発展させましょう。

21世紀の水産を考える会の30余年にわたる活動の展開を通じて、漁業協同組合、消費生活協同組合、地方自治体、魚食を愛好する消費者団体や食育推進団体、料理人、学校給食関係者などの連携が全国的に進み、日本の水産業振興と魚食文化継承の課題が共有されつつある。東日本大震災による水産業の被害も甚大であり、漁業再生への道のりは遠いが、漁業・漁村振興と魚食文化継承のとりくみは、全国各地で着実に広がっている。

## 2. 「食の都庄内」長期戦略構想の策定

### (1) 山形県庄内地方における水産振興の模索

山形県は多種多様な魚介類を産出する日本海に面し、庄内地域の海岸線は

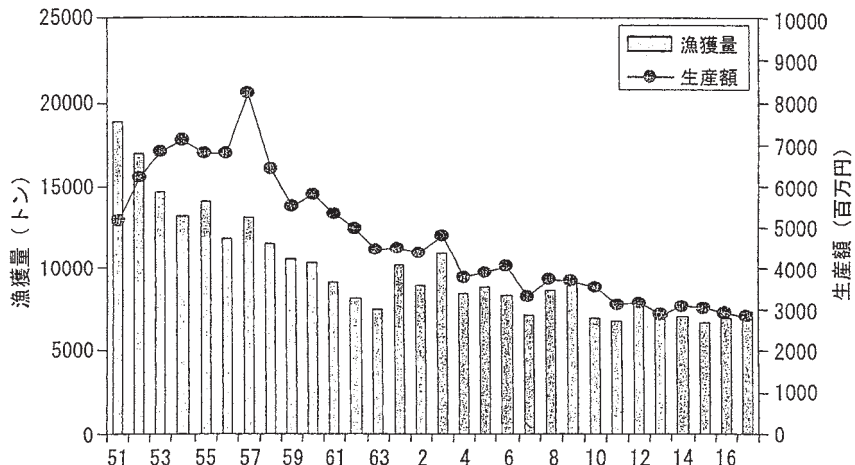
160キロに及ぶ。広大な海・山・平野が織りなす豊かな自然環境と歴史的文化的資源に恵まれているが、水産業は冬の長いシケシーズンをかかえて出漁日数が少なく、平坦で湾も少ないために養殖も困難である。このため都道府県別漁獲高では第39位とほぼ最下位に位置する。伝統的な浜の文化をもつものの、水産業としては弱体な庄内地域で、近年、浜文化の伝承と食文化の推進に大きな関心が寄せられるようになった。その背景として、庄内地域の主産業である食料生産が1980年代以降、一貫して低下しつつあるという深刻な問題がある。

山形県の海面漁業生産量は1970年代半ばに内水漁業も含めて1万9000トン、ピーク時の1980年代前半には2万トンを超えていたが、表-5に見るように90年代末以降7000トン～8000トン前後、生産額は1980年代初頭の82億円から2010年代の27億円へと大幅に低下している<sup>(23)</sup>。

漁業従事者については、表-6にみるように1990年代初頭に山形県漁協組合員数は2290人登録されていたが、2000年代に減少し、2014年の漁協データによると1465人、そのなかで60歳以上の漁業従事者は67%となっている。しかも実際に操業している漁協組合員は全体の約2割の300人弱にすぎないという実態がある<sup>(24)</sup>。南端の新潟県境にある鼠ヶ関漁港は、例外的に後継者が多く、十数隻の底引き網漁船を中心に活況を呈している。庄内浜では唯一港湾に恵まれ、イカや鯛、エビの漁獲で収益性のある漁業がおこなわれている。しかし、その他の7つの漁協支部はいずれも高齢化が目立つ。生産量が限られている地域であるだけに、まさに消滅寸前という事態のなかで漁業の再生、漁業の担い手の確保・育成が抜本的にとりくまれるべき課題となっている。2016年に山形県で開催される「全国豊かな海づくり大会」をみすえた「つくり育てる漁業」が模索されているのである。

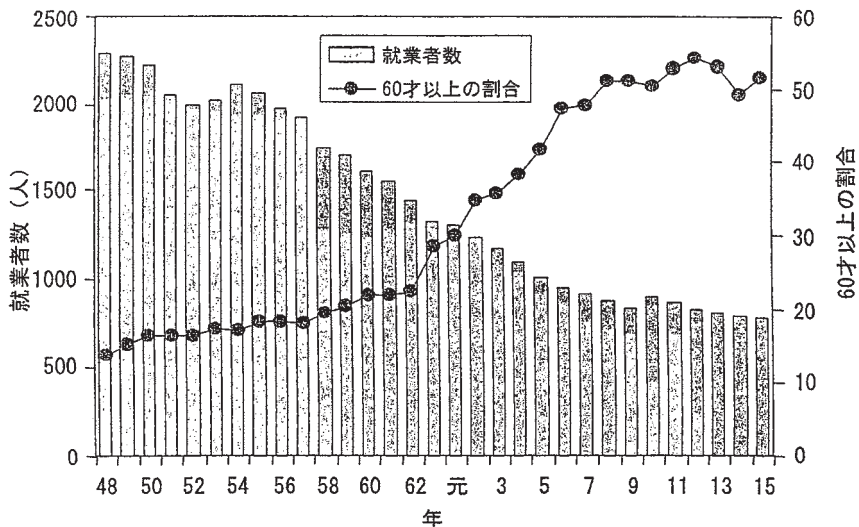
2001年、山形県庄内総合支庁発足を機に広域的な地域振興が模索されるようになった。背景として継続的な人口減少（1990年に32万8000人から2014年の28万5000人へ）、第一次産業の生産人口、生産額ともに三分の二以下に減少という厳しい現実に対する打開策への模索がある。農業生産額は1985年の1125億円から2008年の645億円（約57%）に低下している。水産業に比べて農業の生産額は約24倍であるが、ブランド米つや姫の成功にもかかわらず、主力の米の生産額は1985年の775億円に対して、2008年には367億円と半分以下になっている<sup>(25)</sup>。

表-5 山形県の海面漁業の漁獲量と生産額



出典：山形県『山形県水産振興実践計画』平成20年3月 p.20

表-6 山形県海面漁業従事者と就業者数に対する60歳以上の割合



出典 表-5に同じ

庄内地域の経済基盤は基本的に商業・観光業に依存しているものの、庄内の豊かな自然資源を活用して成り立ってきた第一次産業が衰退することは、地域全体の活力の低下につながる。食料生産に注目した地域活性化は、庄内地域の歴史と伝統的な技術をひきつぐ重要な施策でもある。

2005年には鶴岡市と藤島町、羽黒町、櫛引町、朝日村、温海町が広域合併をおこない、さらに酒田市も八幡町、松山市、平田町と合併した。広域的な自治体運営のなかで庄内地方の地域的個性にねがず地域振興が求められ、豊かな食文化と食材への関心が高まる<sup>(26)</sup>。

2004年から山形県内4つの地域ごとの検討が開始され、第二次山形県総合発展計画（2006年）を受けて庄内地域における「庄内特有の力」が掘り下げられた。庄内地域は「四季折々の食材が織りなす魅力」をもち、食品製造業が集積し、「山の幸、里の幸、川の幸、海の幸のすべてがそろう地域」であるという認識のもとに2008年3月に「食の都庄内」長期戦略構想が打ち出された<sup>(27)</sup>。「庄内の多彩な食材と豊かな食文化の活用により、地域ブランド『食の都庄内』づくりを推進し、食を起点として、農林水産業、食品産業、観光業をはじめとする地域産業の活性化を戦略的に展開して」いくことを目標として、2013年に「食の都庄内」アクションプランが策定されることになった<sup>(28)</sup>。

## （2）山形県庄内総合支庁「食の都庄内」長期戦略構想

構想では「食の都庄内」づくり宣言と行動指針がかかげられた。宣言では以下の3項目がうたわれている<sup>(29)</sup>。

- わたしたちは、庄内地域の豊かな自然とそこからもたらされる四季折々の恵みに感謝し、それらを育んできた環境の保全に努めます。
- わたしたちは、在来作物や地魚など多種多様な食材の生産を今後もより適切に育て、庄内地域独特のよき食文化を誇りを持って次の世代に伝えていきます。
- わたしたちは、食の宝庫である庄内と消費地との交流をいっそう盛んにし、生産者から消費者までの食関係者が一体となった「食の都庄内」づくりを目指します。

この宣言の中で注目されることは、「在来作物」「地魚」という地域固有の食

材のもたらす文化を次世代に継承すること、そして生産者から消費者まで食の関係者が一体となったネットワークによる「食の都庄内」の地域づくりをめざしていることである。生産者の支援はいうまでもないが、次世代、消費者全体を視野に入れた地域の食文化の継承を目標にしており、子どもたちの食育、山形県内の地産・地消政策と関連づけた地元の在来野菜や魚食の普及を正面にすえたとりくみが構想されている。

さらに行動指針では①産地育成（農林水産物の生産振興）、②認知度の向上・産業連携（6次産業化、地産地消）、③交流人口の拡大、④食育の推進、⑤推進母体の育成、の5つの目標があげられている。⑤の推進母体の育成では「地域の一体感の醸成」と「自主運営の形成」をつうじて、食文化の継承と普及の地域ネットワークの構築をめざしていることが注目される。

この長期構想の策定には庄内総合支庁の6つの部局の担当課長とともに11人の民間人が参加し、酒田市と鶴岡市の関係職員も参加している。民間人は、青果物商業協同組合、山形県漁業協同組合、全国農業協同組合山形県庄内本部、庄内直売所連絡協議会、湯田川温泉女将会、食生活改善推進協議会酒田支部、山形大学農学部教員、その他の個人が加わっている。これら民間組織は、行政のとりくみに先だって、それぞれ独自に食文化継承の活動を進めてきた。

その一人、鶴岡出身のイタリア料理シェフで県知事から食の親善大使を委嘱されている奥田政行は、2000年代初頭から庄内の食材を生かした料理人として名を知られ、「食の都庄内」を提唱した先駆者とされている。奥田は、「東京での修行時代、思いがけず手にした庄内野菜の底知れぬパワーに衝撃を受け」、以後在来野菜の生産者や庄内浜の地魚を扱う鮮魚店に足を運び、「庄内の食材で、庄内でしか作り出せない料理を提供する、という夢」を抱いて2000年に鶴岡市にイタリアレストラン、アル・ケッチャーノを開店した<sup>(30)</sup>。以来、「生産者と消費者をもっと身近に繋ぎたい」「食を通して庄内を元気にしたい」という思いから奥田は行政に働きかけ、「食の都」庄内の親善大使として東京の山形アンテナショップのレストラン、サンダンデロをはじめ全国各地、さらには国際的なフェアでも活躍している<sup>(31)</sup>。

生産者から消費者までが一体となる「食の都庄内」の地域づくり構想は、これらの個々の団体や個人の努力を互いにつなぎ、大きな流れを創り出し、地域

や団体・個人の知恵や技術を結集する地域政策として策定された。

### 3. 庄内「浜文化伝道師」の認定事業と伝道師活動

#### (1) 庄内浜のアバと浜文化伝道師の構想

庄内地域の漁獲量は多くないが、約130種類の多種類の魚が水揚げされ、地域独自の多様性をもつ魚食文化の伝統が形成されてきた。その文化を伝えてきたのは、「浜のアバ」とよばれる魚行商の女性たちであった。「アバ」とは、庄内地域では「母親」を表す呼称だったという。「アバ」と呼ばれるのは、魚をリヤカーに積んで『檀家（得意先）』を回って売り歩く行商の女性を言い表す意味合い、また漁村地域の主婦を指す言葉として主に残っている」とされる<sup>(32)</sup>。

アバの歴史は江戸時代にさかのぼる。浜で水揚げされた新鮮な魚を背負って10キロを超える道のりを歩いて「檀家」に出向き、家々の前で注文に応じて魚をさばき、売り歩くアバたちは、庄内の風物のひとつであり、人々の暮らしを支え、魚食文化を継承する担い手であった。地元の藤沢周平文学をはじめ、この地に旅した小説家や歌人の作品にもアバは登場する。アバは県行商認定で一代限りという条件で営業し、1951年に行商組合が発足した。徒歩からリヤカーに変わって、最盛期には1000人を超えるアバが行商をしていたが、2000年代には数十人となり、2012年をもって行商組合は解散した<sup>(33)</sup>。

最後のアバの一人ともいわれる鶴岡市由良浜の佐藤倉子は、戦後直後に樺太から引き揚げてきて、由良魚市場の仲買人となり、84歳（2014年現在）にいたるまでリヤカーで行商を続けている。主に由良集落内で行商をしているが、焼魚、煮魚など、客の注文に応じて魚を調理して配達する。さらに全国各地から電話注文の依頼を受けて市場で旬の魚を競り落とし、多いときには1日十数箱を荷造りして依頼主に発送している。魚の消費は1980年代に比べれば著しく落ちているが、佐藤は冬場の吹雪の中でも漁船が出漁すれば市場に行き、仕入れた魚を売り歩き、鮮魚店を経営しながら生計をたてているのである<sup>(34)</sup>。漁師が日本海の地魚を穫り、アバがそれを売り歩いて暮らしを営んできた庄内地域の漁村では、年々高齢化で仕事をやめる人が増えている。

こうした時代の推移の中で、アバに代わる魚食文化の普及の担い手が必要だという考え方から、魚食文化の伝承をおこなうプロフェッショナルな人材育成が



## 68 法政大学キャリアデザイン学部紀要第12号

検討された。2005年から2007年まで県の副知事・庄内支庁長であった高橋節が中心となって「ABA」、あるいは「魚食伝道師」などの名称案が出され、山形県漁協との意見交換も経て浜文化を伝える「庄内浜文化伝道師」という名称が採用された<sup>(35)</sup>。まさにアバという生活文化の伝統を新しい形で現代にひきつぐ担い手のイメージであり、2007年度から水産物の販路拡大・魚食普及推進事業の一環として県の認定事業が開始されている。庄内浜文化伝道師認定事業の目的は次のように書かれている<sup>(36)</sup>。

山形県には約130種類の魚介類が水揚げされており、季節ごとに様々な旬の地魚を楽しむことができる。しかし、水産物の流通・販売ルートや食生活の変化などから、地魚に触れる機会が減少し、「魚ばなれ」が庄内地域でも進行している。このような現状をふまえ、地魚の美味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、地魚の消費拡大や魚食普及を図ることを目的とする。

浜文化伝道師の養成事業は、「食の都庄内」長期戦略構想の体系では、④食育の推進に位置づけられている。「全ステージにおける食育の推進」「食料、食文化の伝承」が具体的な展開の方向としてあげられている<sup>(37)</sup>。後述するように、浜文化伝道師として認定された人々は、水産業の生産者、仲買人、小売業者、料理人、一般市民など多種多様な職業分野に広がっており、その集団が「食育」の推進にとどまらず、「食の都庄内」づくり構想のすべての分野に関連する担い手として幅広く活動することになるのである。庄内総合支庁による庄内浜文化伝道師の養成は、「食の都」づくり構想を民間サイドで推進する担い手、人材を育成するという意味で、今後の協働関係の発展の可能性をもつ事業であるといえる。

## (2) 庄内浜文化伝道師の養成事業

庄内浜文化伝道師認定には、庄内総合支庁が年1回試験の機会を設けている。「地魚の美味しさや食文化を伝え」「地魚の消費拡大や魚食普及を図る」活動を担うことができるという条件で公募によって受験者に筆記試験と実技試験が課され、合格者が認定される。試験を実施し、伝道師の調理技術を高める指

導者として魚食普及に貢献している料理人や卸売業者、漁協関係者などのなかから2008年と2009年にあわせて12人の「浜文化伝道師マイスター」が委嘱された。このような態勢のもとで2007年度から2013年度までに245人の浜文化伝道師が認定された。7年間に認定された245人の浜文化伝道師の内訳は、表－7のとおりである<sup>(38)</sup>。

庄内総合支庁が実施する主な事業として、内陸部を含む県内各地に浜文化伝道師を派遣し、地魚の料理教室を開催する。さらに2010年11月には、「伝道師間の連携、伝道師の技術・知識の向上を図るとともに、庄内浜魚介類の料理方法及び浜の文化について、様々な機会を捉えてPRし、消費拡大を図る」ことを目的として「庄内浜文化伝道師協会」が設立された。

浜文化伝道師は表－8にみるように主に小売業、卸売業、飲食宿泊業者などの男性職業人が中心を占め、女性は22%で漁協女性部等団体職員、小売業、主婦などである。山形県生協共立社では職員40人以上が伝道師認定を受け、県内13店舗、仕入れ、加工センター、総菜部門に配置されている。地域別では、庄内地域が181人で過半数を占めるが、山形市をはじめ内陸部各市町村にも認定者がいる。学校・公民館・保育園などの料理教室、旅館組合女将会や調理師学校同窓会の研究会、漁協女性部の商品開発などをつうじて魚食文化を普及、継承するネットワークが形成されてきた。

表－7 庄内浜文化伝道師・マイスター認定者数一覧

単位：人

	庄内浜文化伝道師 マイスター	庄内浜文化伝道師	計
平成19年度	0	30	30
平成20年度	7	52	59
平成21年度	5	60	65
平成23年度	0	31	31
平成25年度	0	46	46
平成24年度	0	26	26
合計	12	245	257

出典：庄内総合支庁水産課作成資料 2013年

表－8 認定者の職業別内訳

職業	男	女	計
卸売業	31	0	31
小売業	107	14	121
製造業	2	1	3
飲食店・宿泊業	26	1	27
会社員・団体職員等	7	22	29
主婦	0	8	8
漁業	3	0	3
自営業	7	4	11
その他	8	4	12
合計	191	54	245

出典：表－7に同じ。

### (3) 浜文化伝道師の活動

庄内浜文化伝道師は、主に県や地方自治体から依頼されて地魚を使用した料理教室の講師活動をおこなっている。表－9にみるように、県事業で年間40回以上（2013年度は47回）、この他に市・町主催事業、流通・小売業主催事業などを含めて2013年度に山形県全域で114回の料理教室が開催され、派遣された伝道師はのべ195人、受講者総数は2852人と年々増大してきた。山形県庄内総合支庁主催の料理教室は、県内各地から開催希望を募り、調整して伝道師が派遣される。地魚の調達、伝道師の派遣費用は県が負担している。

県の進める魚食普及の料理教室の開催はどのように広がってきたのであろうか。遊佐町の元調理専門学校教員で浜文化伝道師の佐藤憲三の体験によると、料理教室の実態は次のようである<sup>(39)</sup>。

遊佐町ではまちづくり協議会が6つの地区で「まちづくりセンター 男の料理教室」を開いている。食材はありふれたものを使う。年6回の講習会が各地に普及し、幼稚園・保育園・小学校からも招かれるようになった。港がある町ほど魚を食べていない実態がある。骨が一番の問題で、病院でもヒヤリハットの問題がある。骨のない輸入品に頼ることになる。また魚の生ゴミが問題となり、「ゴミの出す前の日なら食べられる」とい

表-9 庄内浜文化伝道師・伝道師マイスター活動実績一覧

年 度	内 訳	県事業の講師（平成19～21：地魚料理教室、平成22～：庄内浜文化伝道師講座）	市・町主催料理教室の講師	自主活動（町内会）保育園・福祉施設等）料理教室講師、食育活動	流通・小売業の取組（料理教室）	合計
平成19年度	開催数	14	0	2	0	16
	伝道師数	15	0	3	0	18
	参加者数	309	0	46	0	355
平成20年度	開催数	20	15	38	46	119
	伝道師数	51	14	58	63	186
	参加者数	473	233	310	698	1,714
平成21年度	開催数	20	7	8	25	60
	伝道師数	38	7	13	28	86
	参加者数	578	139	304	240	1,261
平成22年度	開催数	21	4	18	19	62
	伝道師数	41	4	32	24	101
	参加者数	473	76	909	284	1,742
平成23年度	開催数	43	5	8	30	86
	伝道師数	95	7	17	43	162
	参加者数	1,270	82	385	410	2,147
平成24年度	開催数	44	15	9	43	111
	伝道師数	100	17	17	56	190
	参加者数	1,516	181	185	574	2,456
平成25年度	開催数	47	8	20	39	114
	伝道師数	106	10	32	47	195
	参加者数	1,667	107	391	687	2,852

出典：表-7と同じ

う話も住民から出される。

山形県生協共立社職員一谷正は、浜文化伝道師として生協職員の伝道師養成

## 72 法政大学キャリアデザイン学部紀要第12号

の推進役となり、県派遣の料理教室だけではなく、生協の事業や学校の食育など幅広く活動している。生協共立社は当初から浜文化伝道師の養成事業に共鳴し、認定試験に多くの職員を派遣するとともに、内陸部の生協組織にも浜文化伝道師を派遣している<sup>(40)</sup>。

生協の伝道師として各地にでむいている。米沢市の中学校から「7つの学区の家庭科の先生が集まるので魚のおろし方を教えてください」と依頼があった。鶴岡、蔵王のコミュニティ・センターから県委託事業の依頼があり日程調整して出かけている。食生活改善推進協議会は市町村単位で活動しており、生活習慣病の予防として魚食普及にとりくむため料理教室を開いている。庄内で生活した人は魚の豊さがわかるが、月山を越えると食文化が違う。30年前に道路ができて内陸にも伝わるようになった。庄内の魚が山形に知られていない。寒鱈汁がやっと有名になった。

これらの聞き取りから、旬の地魚を使った料理教室は全県的な広がりをみていることがわかる。庄内浜文化伝道師の養成と活動は、推進者である山形県総合支庁の想定を超えて大きな広がりをみせている。山形県庄内総合支庁水産課は、その成果を次のように評価している<sup>(41)</sup>。

県の事業としてここまで広がるとは想定していなかった。鶴岡から全県的に広がってきた。毎年依頼してくる市町村が増えてきた。40回のうち10数回は内陸部で開催するようにしている。庄内観光物産館にも伝道師がおり、内陸部の料理教室にでむき、物産館に買い物ツアーに来るなどの交流も生まれている。波及効果が各地にでている。伝道師も今まで各団体ごとに個別に料理教室を開いていたが、伝道師の認定をきっかけに団体を越えたネットワークが形成された。県の事務局を越えて互いに交流したり、情報交換している。フィッシュバーガー開発などにも協力してとりくんでいる。しかし漁業への経済効果ということになると数字としては表れにくい。

浜文化伝道師派遣の料理教室が内陸部も含めて県内全域に広がり、定着してきたことがわかる。それと並行して伝道師同士の交流やネットワークの形成によって、料理教室以外でもさまざまな協力関係が広がっていることが注目され

る。

浜文化伝道師認定は、2013年度に245人の認定をみた時点で一応終了した。8年目に入った庄内浜文化伝道師認定・養成事業は、伝道師協会の自立的な活動の展開、基礎自治体と県の連携などをめぐって新たな課題に直面している。県の広域行政としての政策推進が、それぞれの地域にどう受け止められ、基礎自治体や地域団体の活動として主体的なとりくみに発展していくのか、養成された人材の地域ごとの活動のあり方が模索されている。

#### 4. 魚食文化の継承・創造と協働・連携のネットワーク

##### (1) 浜文化の伝承と創造的発展

245人の浜文化伝道師は、多様な職種に分散しており、県の事業への関わり方も様ではない。県の水産課は、水産振興の一環として浜文化伝道師を料理教室に派遣する事業をおこなっているが、2014年段階では、それ以上の事業拡大は計画していない。他方、浜文化伝道師の中には料理教室の講師として料理法を普及するだけでなく、それをきっかけにしながら浜文化の価値を伝え、生活文化の創造的な発展を主体的に担おうとしている人々が少なからず生まれている。そのことによって浜文化伝道師の活動も、個別に、あるいはグループとして新たな可能性を生み出している。浜文化伝道師が「伝導師」としてどのような主体的な役割意識をもち、活動のやりがいを感じているのか、浜文化の継承と創造的発展の過程が注目される。

温海温泉と鶴岡市街の中間に位置する海岸の三瀬で江戸時代から続く旅館を経営する石塚亮は、魚の料理人として定評があり、浜文化伝道師マイスターの立場で伝道師協会の会長をつとめている。石塚は魚食文化の伝承の活動を、自らの文化創造として次のように価値づけている<sup>(42)</sup>。

庄内総合支庁長のねらいも魚を普及するだけでなく文化を伝えることにあった。アバたちも料理と一緒に文化を伝えてきたと思う。文化は人が飲み食いすることで成立する人間くさいものだ。この土地の人がおいしそうに食べているのが文化である。この土地のどんがら（寒鱈の頭や内臓）は、汁にするしかなかった。白子、岩のり、浜文化はそれぞれにおもしろい。捨てるようなところを大事にしてうまみを出す。ひとつひとつ

## 74 法政大学キャリアデザイン学部紀要第12号

の浜に文化があり、それぞれで全然ちがう。(中略)

土地の人が地のものを使って工夫してはじめて「食の都」になる。家々には歴史があるのでそれを使えばよい。自分の旅館では古文書から献上膳を復活した。酒井の殿様に出した鯛尽くしの料理で宿のステータスにしている。藤沢周平文学に書かれている海坂藩の料理も復元した。古いものがあるだけではおもしろくない。自分のものをおこし、練っていく。もっと伝えたいこと、子どもたちに伝えたいことがあるはず。協会は行政から頼まれて出かけるのではなく、自由に受けて少しでも役立つという気持ちでやっている。浜文化伝道師をどんな方向にするのか、お互いに高め合って行政にも希望を出していきたい。

石塚は、材料のさばき方やその材料の味のひきだし方などの料理技術によって、地魚のおいしい食べ方を普及する料理教室を数多く担当している。しかし本当に伝えたいことは、料理の技術だけではなくて、それぞれの浜で限られた材料や、捨てるものまで活かして工夫しておいしく食べる人々の知恵、そしてその土地ごとの旬の食材の恵みへの喜びや季節を感じることでできる地域文化の豊かさである。藤沢周平文学に描かれている浜料理を復元して提供することで、この旅館は、地域文化を語り継ぐ宿として知られるようになり、石塚自身も地元新聞や地域 FM を通じて「文学と食文化」について発信している。

また石塚は子どもたちに浜料理の魅力を伝えることにも力を入れている。鶴岡市が実施している「シェフと子どもたち」プロジェクトで、石塚は子どもたち対象の伝統料理講習をおこなっている。そのひとつに鶴岡市加茂水族館での講習会がある。ここでは「サクラマスの生態、特色、伝統料理の学習・実演」というテーマがかかげられ、鶴岡市加茂水族館の館長村上龍男による生態系の学習指導と石塚亮による伝統食文化の実習指導が組み合わせられるという、一般の水族館では例をみないとりくみがなされている。プログラムには以下のような趣旨がかかげられている。

将来を担う子どもたちへの「食育」・「地産地消」の観点から、地元産品の素晴らしさを知ってもらうとともに、「食」の重要性、地域文化の大切さ等を伝える。

本プロジェクトでは、庄内浜の恵の豊かさを体感できる加茂水族館を舞台とし、庄内

で獲れる魚の生態系や背景の物語を伝え、魚の鑑賞・調理実演を通し、五感に訴える学びの場を提供し、伝統的な食文化を伝える。

加茂水族館は50種類のクラゲを集めた世界一のクラゲ水族館として全国的に注目されており、2014年6月にリニューアルオープンした際には、1ヶ月で9万人の入場者数を記録した。地元小学校と恒常的に連携し、クラゲの観察や生態系の学習を幅広く展開している。庄内浜に立地する水族館という学習資源と浜の伝統魚食料理を一体化して子どもたちに浜文化の魅力を伝えるという点で、生きた文化継承のとりくみといえるであろう。石塚の「伝承」のとらえ方には、この土地に生きる豊かさを伝えること、そして子どもたちがその豊かさにふれ、感じとって関心をもつことの大切さが信念としてこめられている。

加茂水族館内のレストラン（城下町鶴岡・浜の台所 魚匠ダイニング沖海月）には、リニューアル後、庄内浜文化伝道師の須田剛史が料理長として勤務しており、地魚を使った4種類の新メニューを考案した。地元漁師の協力を得て仕入れをおこない、庄内浜の旬の魚料理が出されている。水族館ではクラゲマイスターというガイドの養成もおこなっている<sup>(43)</sup>。夜間貸しきりで湯田川温泉観光客のガイドツアーも企画されるようになった。水族館の事業を核として地元庄内浜の諸組織と連携しつつ、今後どのような相乗的波及効果が生み出されていくか、浜文化の創造・発信のとりくみが注目される<sup>(44)</sup>。

他方、水産物の供給高を伸ばすという関心から浜文化伝道師を多数養成してきた生協共立社においても、水産物の供給、魚食の普及をきっかけにして新たな暮らしの文化の活動が広がりつつある。生協共立社は、日本生協連の加入組織として購買事業の側面から「食料自給率を高める」活動を重視してきた。水産物の消費の低下のなかで抜本的な解決策がなかった頃に、県の浜文化伝道師の認定が始まり、魚食文化普及の可能性を感じて積極的にとりくんだ。40人を越える職員が浜文化伝道師の認定を受け、各店舗や水産部門に配置されている。生協が独自に開催している料理教室は年間50回以上に達し、教室に参加する組合員も300人を越えている<sup>(45)</sup>。

庄内浜には百数十種類の魚が水揚げされる。ただ、骨があって食べづらい。それをど



## 76 法政大学キャリアデザイン学部紀要第12号

ういう風に食べればおいしいのか、骨を取り除いて調理して「水産総菜」を提供している。魚を焼いたり煮たり、揚げたりして店舗に出す。魚ばなれのなかでいかに売り、いかに魚が好きという人を増やせるか、おいしい食べ方で売ったり、レシピも提供している。

調理教室もコープ委員会主催で公民館などを借りて年間50回以上独自に開催している。県内各地で魚ファンを増やすことをめざしている。生協の料理教室は100%魚の料理教室になっている。さらに県内各地に地魚のクール宅急便をおこない、毎月700セットの魚を供給している。大体右肩下がりになることが多いが、料理教室とリンクすることで、650-700箱の供給を維持している。

生協も他の組織と同様、組合員の高齢化による消費の低迷に悩んでいる。伝道師を養成して水産総菜などの加工をおこなってきたことは、水産物供給高の維持、向上に結びつき、一定の経済的波及効果も生み出されている。こうした経済的波及効果を伴いながら、暮らしの協同を追求する生協らしい文化活動も生み出されている。

たとえば「お話しキッチン」という組合員活動がその一例である。数多く開催される料理教室によって地域の班、組合員相互のつながりが深まり、子育て世代にも波及して、地域の協力、暮らしの相互扶助の絆が蘇ってきた。「お話しキッチン」では、子どもと一緒に物語を読み、その本の中で登場する料理メニューをみんなで調理する。買い物をするところから始まり、子どもたちの遊び、文化、体験学習として広がっている。生産現場に出かけて生産物の絵本を読み、生産者と交流し、材料を購入して料理をつくり、子どもたちが生産者にお礼の手紙を書くという物語と現実の体験である。産地にでかけて農産物の収穫に参加し、水産物を水揚げされたその場で手に取り、みんなで一緒に調理して食べるという営みを暮らしの文化として体験することで、親も子どももその土地の生活文化の豊かさを再認識し、享受している。消費者への商品の供給事業体でありながら、このような生活文化の体験と人々のつながりを取り戻すプロセスが広がっているところに、生協組織の理念を活かした食文化の伝承から創造への展開をみることができよう。豊かな食料生産地に立地する生協ならではのとりくみといえる。

## (2) 魚食文化普及における連携・協働ネットワークの形成

2010年11月に発足した庄内浜文化伝道師協会は、東日本大震災の直後、3月から11月まで石巻など被災地の避難所に出向き、庄内地魚料理の炊き出し支援をおこなった。ここでは漁師、仲買人、小売業、料理人など、日常的な業務では接点をもたない人々が共に被災地にでむいて協力した。これらの活動を通じて職域を越えて伝道師同士の協力・交流が広がり、「食の都庄内」の地域づくりの担い手として役割が自覚されてきている。

2011年に山形県食育・地産地消推進計画が作成されたこととあいまって、学校・保育園等の食育の推進、食生活改善推進協議会の栄養・生活改善指導活動、コミュニティ・センターや公民館で魚食料理教室の開催が活発化している。浜文化伝道師の活動を通じて、健康づくりや生活文化としての魚食文化への注目、子どもたちへの食文化の継承などの関心が高まり、連携・協働ネットワークが形成されつつある。

山形県庄内総合支庁水産課も、このネットワークの広がりについて次のように評価している<sup>(46)</sup>。

今まで水産にかかわっていた人は、それぞれバラバラだった。浜文化伝道師の事業をきっかけにして、相互に集まる形でつながりができたことは大きな意義がある。水産課は今まで漁業者対象の事業だったが、消費者に目をむける事業に伝道師がいると行政の側もつながり、ブランドの魚をどう広めるかという時にも、それぞれの協力でいろいろな意見をえて進められるようになった。(中略)

伝道師さん同士のネットワークで商品開発とかいろいろ協力する動きが出ている。漁師さんからこういう魚を扱えないかという相談があり、販売する方の伝道師さんにつなげることもできる。今までの水産振興とは少し違うソフトなネットワークになっていると思う。他の県は漁業協同組合連合会が主体で、行政がこういう事業を推進しているところはあまりない。山形県の場合漁協の力が弱く、新潟や秋田などと事情が違う。

山形県庄内総合支庁が評価するように、伝道師同士のつながりを通じて新たなネットワークが生まれている。漁協が他の県に比べて弱体という状況はあるにしても、山形県漁協のいくつかの支部や女性部のとりくみは浜文化の伝承と

いう面でも注目される。

山形県漁協女性部は、1961年に山形県漁協が一本化する時期に発足し、1967年の最盛期には組合員が1179人に達していた。主に浜で魚の選別や魚市場関係の仕事をする漁師の妻や娘、水産加工場で働く女性、行商のアバなどが組合員であった。しかし年々組合員が減少し、現在は約300人となっている。女性たちは海に出る漁師とは異なり、浜でのさまざまな役割を担っている。全国的にみても漁協女性部は地元の消費者団体との連携や特産品の開発など、水産物普及において欠かせない担い手である。山形県漁協女性部も海浜清掃活動、海の森づくり、港の大漁フェスティバルの開催、無添加石けんの普及、地域の特産品づくりなど、市民生活と結びついた多彩な活動を長年続けてきた<sup>(47)</sup>。2000年代に水産大臣賞、内閣総理大臣賞、県のチャレンジ賞など、女性部の活動はたびたび表彰されている。

浜文化伝道師認定事業がスタートしてからは、漁協女性部長・副部長が兼務で浜文化伝道師マイスターを委嘱され、他の浜文化伝道師との協力・連携をおこなっている。2013年度のとりくみでは、伝道師協会石塚亮会長を招いて講演会を開催。農村女性活動シンポジウムで「食といのちと地域文化」のテーマで農村女性と交流。飛鳥でのクリーンアップ作戦では自治体職員、水産関係者、釣り観光客らと共に海浜清掃。鶴岡での「魚の森」下草刈りボランティア活動では多数の小中学生の参加をえている。2011年から継続的に開催している「ままざめ講座」（女性部による魚料理の講習会）や浜文化伝道師料理講座での料理の講師活動もおこなっている<sup>(48)</sup>。

「ままざめ講座」は8つの支部それぞれで1品家庭料理を作って広げるとりくみで、浜によってカキ、サケ、イカ、ハタハタなどの地魚を用いた家庭的な料理が作られている。漁協女性部長の遠藤政子は、76歳（2014年現在）で魚の行商をおこないながら、使命感をもって浜文化伝道師マイスターの役割を担っている<sup>(49)</sup>。

「魚の森づくり」は女性部が中心になっている事業で、市の職員や学校の子どもの協力をえてとりくんでいる。下草刈りして海の魚に養分がいくように、木を大きく育てる。ボランティアに来てくれる人たちに女性部がいわしのつみれ汁を作って出した。

クリーン作戦も各支部で月1回実施している。カンなどのゴミ拾い、海水浴客にゴミの持ち帰りを呼びかけ、海難防止の講習会も開いている。釣り客のマナーが悪くなっている、弁当の空き箱だけではなく、ふとんなどの粗大ゴミも多く捨てられる。飛島にはいろいろなゴミ漂着物があって、今年も300人ぐらいで清掃した。少人数ではできない活動で、女性部が自治体や市民によびかけて大勢でとりくむのでやろうという気持ちになれる。

浜文化伝道師として料理教室に行くときも、女性部の活動と一体化させたいという気持ちで引き受けている。内陸の山形市をはじめ県全体にでかけている。各地域に浜の旬の味が伝わっていない。また加工品で味がわからなくなっている。料理教室では県の依頼で旬の地魚を材料として持って行く。40代、50代のお母さんに魚料理をして子どもたちに伝えてほしい。家の台所に包丁がないという状態だから、どこかで食い止めて漁協側から呼びかけていかないとだめだと思う。「魚の森づくり」と同じで、団結してやらなくてはと思う。自分に出来ることをがんばりたい。

一方、北部の遊佐町は1997年に道の駅「鳥海ふらっと」を建設した。漁協女性部吹浦支部が町と協力して水産物販売部門を引き受け、仕入れから調理・販売をおこなっている。道の駅としては珍しい鮮魚と魚の総菜を売り出したところ爆発的な人気をよび、当初2600万円の売り上げが、2013年度に1億円を越えるまでになった。12人の女性達が売り場と調理室を担当し、鮮魚とともに総菜の焼き魚、天ぷら、唐揚げなどが多く売れている。地元の天然の岩ガキが評判となり、シーズンには北海道や九州からも注文が来る。漁協女性部副部長で浜文化伝道師マイスターの赤塚信子は、79歳の今も多忙な活動を生きがいにしている<sup>(50)</sup>。

焼ガレイが人気で、シーズンには予約で一杯の状態です。連休などは調理場で調理して出す魚をお客さんが1時間待ちです。電話注文は断らないと間に合わない。たこ飯もみんなで開発して大きな売り上げになっている。遊佐町の特産品として売られています。全員70代以上だけれども、やりがいがあって、今は孫を保育園に連れていくのは夫（おじいちゃん）の仕事になっている。伝道師の方も子どもとお母さん対象の料理教室などにでかけている。生のサケを何本か持って行ってさばく。子どもたちは魚を1匹まるご

## 80 法政大学キャリアデザイン学部紀要第12号

と見たことがないからすごくおもしろがる。酒田の料理教室に4年間講師として通って、魚1匹買うといろいろ使えるということが伝わって若い人も集まるようになった。酒田の小学校や遊佐の公民館でも主にサケ料理を講習している。行くと本当に面白い。食べるとおいしいって喜ばれる。私たちは普通に家でやっている料理だけど、教室は楽しい。

漁協の女性達は、漁師の生業を支えるだけではなく、浜の生活、環境、文化、暮らしのすべてにわたり、多くの団体や学校・自治体などと連携して浜を守っている。水産基本法には、第27条、第28条に女性の参画と高齢者の役割がうたわれているが、漁協女性部の活動をみると、まさに高齢の女性達が浜の生活文化を育み、次世代に伝え、浜と海の環境を守る社会的な主体であることがわかる。

山形県漁協の中では若手後継者が多い鼠ヶ関支部は、青年部を中心に5月連休の大漁フェスティバルを継続的に開催し、約8千人の観光客が来訪している。2012年から水産資源活性化事業を受託し、底引き網漁船クルージングやお魚夕市、修学旅行生徒の体験旅行受け入れなど、市民・子ども達との交流事業を推進している。

このほか、漁協にとどまらず、連携・協働の試みは、様々な組織に広がっている。

生協共立社の場合、40人以上の浜文化伝道師を養成してとりくみを始めたことによって、日常的な生協の事業で接点をもたない人々や営業面で競合する小売業者とも協力する機会が増えている。そのひとつとして県からさまざまな要請があり、行政主催の催しなどにも参加する機会がふえている。県開催の国体や観光キャンペーンなどで、実際に地元料理をつくってもてなすなどのとりくみである。

酒田市のフレンチレストランでは浜文化伝道師のシェフが中心となり、店の一角に料理教室を常設し、地魚料理のメニューを普及している。ただ食事をする客としてレストランにやってくるだけではなく、料理を学び、浜文化の魅力を味わい、食のイベントに参加するなどの新たな関心が掘りおこされている。代表的な温泉街である湯田川温泉でも料理人や女将会が開発・工夫した地魚料

理がふるまわれる。食の都庄内の魚食文化を普及するという共通の目標にむかって、競合関係にある個々の旅館が女将たちの協力によって浜文化の価値を発信しようという連携の気運が生まれている。

これらの動きにみるように、浜文化伝道師という地魚のおいしさを伝える役割をもつ人々が、多様な職種で養成されたことで生産から消費までが一つの輪となり、新しい視野や関心をもちつつ協力・連携する気運は高まっている。それぞれの担い手が、異なる職種の人々と交流することによって創造性を発揮し、やりがい、生きがいを感じている状況も読み取ることができる。

しかし、先述のように漁業自体の担い手の高齢化は進行しており、浜の文化を広く市民に伝える役割を果たしている漁協女性部の登録者も減少し続けている。漁協女性部は70代が中心世代となっており、道の駅「鳥海ふらっと」のように大きな収益をあげている事業でも後継者はいない。漁協女性部の働き方自体に、漁業に従事する男達を支えながら暮らしてきた生活知が活かされており、経験的に備わった知恵や力を簡単に未経験者が引き継ぐことが難しいという問題もあると思われる。こうした断絶を少しでも埋めて浜文化を伝承する活動が、生産者から消費者までをつなぐネットワークの形成を促し、さらに今後の水産業振興、漁業者の新規参入にどのような効果をもたらすのか、課題が残されている。

もうひとつの課題は、245人の認定者を擁する浜文化伝道師協会が、県事業の料理教室にとどまらず、それぞれの地域・自治体とどのような連携を生み出し、いかにして足元の地域づくり・地域再生の活動に結びつけていくかという点である。会長の石塚は、「県の事業は県がやっているということで、簡単には地元自治体の事業と連携していかない。本来は、地域ごとにある程度のエリアで酒田・遊佐方面、鶴岡方面などでグループ化して、ゆるやかにつながりながら、浜文化伝道師協会がそれぞれの地域で自主的な活動を推進していくことが必要だ」と述べている<sup>(51)</sup>。しかし、事務局体制や予算などの問題もあり、浜文化伝道師協会が自立的な活動をおこなう段階にはいたっていない。

県によって開始された浜文化伝道師の活動が料理教室への講師派遣という限定された事業の枠組みを超えて、地域づくりの学習や地域文化創造を視野に入れた市民の活動とどのように連携していくのか、基礎自治体の地域政策とどの

## 82 法政大学キャリアデザイン学部紀要第12号

ような相乗効果を生み出すことになるのか、課題が残されている。以下では、基礎自治体の地域政策として食文化創造にむけたとりくみを独自に推進している鶴岡市について検討することにした。

## 5. 自治体による食文化創造と地域学習の展開

### (1) 鶴岡市の食文化の伝統から「食の理想郷」へ

庄内地域において、鶴岡市は食文化のさまざまなプロジェクトにとりくみ、「食の理想郷」づくりを推進しているという点で特筆される。2013年4月に政策企画課に食文化推進室が設置されてユネスコ創造都市の加盟を申請し、2014年11月末に日本で最初の食文化部門の創造都市として認定を受けた。鶴岡市の「食文化創造都市」構想は、県の「食の都」庄内構想への着手と時期的に重なるが、食文化をめぐる鶴岡市独自の伝統から発想されており、産業振興だけではなく幅広い市民の生活文化、地域の歴史文化にねざしていることが特徴といえる<sup>(52)</sup>。

鶴岡市は2005年の合併（鶴岡市、藤島町、羽黒町、櫛引町、朝日村、温海町）で1311.49平方キロという東北で最大の市域をもつことになった。合併した市町村がそれぞれに歴史的で個性豊かな文化をもつという地域性を生かし、「食文化を軸に、産業、文化、市民生活を活性化させる」という地域政策が構想された。合併した町村がそれまでの地域性を失わずに、しかも鶴岡市と一体性をもちながらまちづくりを進めていくという方針で、若手・中堅によるまちづくり塾が各地で開かれ、それぞれの地域特性の共有、地域活性化の探求がおこなわれた。山菜の聖地月山、伝統的な農法によって守られてきた50種類以上の在来野菜、130種類に及ぶ地魚など食材がきわめて豊富であることに加え、城下町や集落に伝承されている季節ごとの行事食・郷土食、出羽三山の山岳信仰のもとで伝承されてきた精進料理、国の重要無形民俗文化財である黒川能にまつわる行事食、そしてアバが伝えてきた浜文化など、鶴岡市は山・平野・海の食文化が渾然一体となって生活に溶け込んでいる土地柄であることから、「食の理想郷」のイメージが浮き彫りにされてきた。地域性のある食文化が衰退せず市民生活の中で維持されてきたことの意義が、合併を機にあらためて行政からも市民からも見直されることになった。

このような地域の食文化の価値を再認識するうえで、鶴岡市に立地する山形大学農学部在来作物研究会と学部の地域連携活動が果たしてきた役割は大きい。

農学研究者の平智と江頭宏昌が中心になり、2003年に在来作物研究会を発足させた。地元で伝わる多種多様な在来作物の特性に注目し、江戸期以降の焼き畑などの伝統的農法に守られてきた在来野菜の種子の研究、在来作物を生産する農家との連携による伝統農法の研究、在来野菜を使う料理の普及などをつうじて、庄内地方の在来作物が全国的にも特筆すべき豊かさをもつことを学術的に明らかにしてきた。さらに農学部公開講座「おしゃべりな畑」を継続的に開催し、在来作物への関心と知識を身につけた市民を山形大学農学部認定「在来作物案内人」として104人養成（2011～2013年度）している。公開講座を受講した生産者・流通業者・料理人・消費者にいたる職業・立場を異にする市民が、多様な在来作物の価値に気づき、地域資源として活用する気運を高めることに寄与してきた。学術的に「種子バンク」に保存するのではなく、「生きた形で現場で在来作物を保存し、活用する」活動が推進されたのである<sup>(53)</sup>。

こうした山形大学農学部の研究的な寄与を受け、鶴岡市は文化創造都市推進協議会を設立し、平を委員長に委嘱して鶴岡市の食文化プロジェクトを推進し、ユネスコ申請の準備をおこなってきた。

「食の理想郷」への市民意識を喚起したもうひとつの要因として、鶴岡市内のレストラン、宿などがそれぞれに地元の食材にこだわりをもった食文化を追求し、全国的に注目されるようになったことがあげられる。先に述べたイタリアレストランのアル・ケッチャーノは鶴岡市街にあり、全国から来訪者を集めている。シェフの奥田政行は、庄内漁業の中心地である鼠ヶ関の出身である。2000年代初頭に鶴岡市にレストランを開店し、生産者と直接仕入れ取引をおこなって、在来作物や地魚・地元豚を使った料理で庄内の食文化を発信してきた。

浜文化伝道師協会会長の石塚の宿屋も鶴岡市に立地し、鶴岡出身の藤沢周平の文学にもとづく料理の復元で注目を集めている。この他にも鶴岡市郊外にある農家レストラン知憩軒、菜あなどが地元の食材を使った料理を創作し、日経新聞で全国の農家レストラン1位にランキングされている。経営者の長南光、小野寺美沙子らのもとには、ランチあるいは宿泊客が全国から来訪している。



## 84 法政大学キャリアデザイン学部紀要第12号

このように人口14万人でありながら広大で多様な地域性をもつ特性にねざしつつ、伝統的な郷土料理だけではなく、レストランや宿の創作料理で全国的に名を知られるようになった料理人を多数輩出している。鶴岡市が「食の理想郷」を目指すようになった背景には、こうした伝統的な食文化と創作的な食文化の双方において、食文化を継承し、発信してきた多彩な市民、料理人の存在がある。鶴岡市の行政は、生産者、料理人、食に関わる地域諸団体など、それぞれに点在していた食文化の担い手の協力をえながらネットワークを形成し、全市的な推進態勢によって「食文化創造都市」実現に向けたとりくみを開始した。

## (2) 「文化創造都市」構想と地域学習の広がり

ユネスコの食文化創造都市への加盟をめざす準備は2010年から本格化した。2011年に加盟申請の主体として市内22団体が参加する鶴岡市食文化創造都市推進協議会が設立され、創造都市推進事業の実施にあたることになった。構成団体は表-10のとおりである。ここでは、農業・漁業・商工団体に加えて、大学、庄内浜文化伝道師協会、食育・地産地消推進協議会、食生活改善推進協議会など、これまで鶴岡でそれぞれ別個に活動してきた食に関わる生産者から消費者、研究者等、全体を包括するネットワークが形成されていることがわかる。行政の部分では、山形県庄内総合支庁と鶴岡市が併記されており、鶴岡市のユネスコ申請事業を県がバックアップするとともに、庄内総合支庁が推進してき

表-10 鶴岡食文化創造都市推進協議会構成団体一覧

会長	鶴岡市長
産業界	JA 鶴岡、JA 庄内たがわ、出羽庄内森林組合、山形県漁業協同組合、鶴岡商工会議所、出羽商工会、鶴岡市観光連盟、財団法人庄内地域産業振興センター
大学等	山形大学農学部、鶴岡工業高等専門学校、慶応義塾大学先端生命科学研究所、東北公益文科大学
有識者	食の都庄内親善大使、山形在来作物研究会、庄内浜文化伝道師協会、庄内日報社、山形新聞社
市民団体	鶴岡市食育・地産地消推進協議会、鶴岡市食生活改善推進協議会
行政	山形県庄内総合支庁、鶴岡市

出典：鶴岡市「食文化創造都市推進の取組み」資料 2013年

た「食の都」庄内、浜文化伝道師養成などの事業の成果も反映されるような組織体が設立されていることが注目される。

ユネスコ創造都市ネットワークは、2006年に創設され、文学、映画、音楽、クラフト・アートデザイン、メディアアート、食文化の7分野がある。鶴岡市は申請組織としてユネスコ創造都市ネットワーク年次総会でもプレゼンテーションをおこない、文化庁のモデル事業によって7つのプロジェクトを推進するなど、国内外で鶴岡の食文化を発信し、市民の関心を高めてきた。

鶴岡市食文化創造推進プロジェクトの特徴は、産業振興から食文化全体の伝承と創造そのものに大きく踏みだしている点である。「伝統的な地域文化を大切にし、文化と産業の両面できりくむ」ことが鶴岡市のビジョンとなっている。

具体的に7つのプロジェクトでは、①鶴岡食文化アーカイブ、②鶴岡のれん（郷土料理のネットワークや食文化普及）、③鶴岡食文化国際映画祭、④シェフと子どもたち、⑤鶴岡食文化女性リポーター、⑥鶴岡の器（障害者施設などでの陶芸制作）、⑦鶴岡食文化クリエイティブ・フォトコンテストが実施されてきた。羽黒山宿坊での精進料理の研究会、鶴岡の重要な事業である映画村と食文化の連携、伝統食レシピ集の刊行、農家レストランや直売所・農業団体との連携、学校の食育への位置づけなど、地域の多様な団体・グループの活動に立脚する食文化創造が追求されつつある。

鶴岡食文化創造推進協議会、鶴岡市は山形在来作物研究会、浜文化伝道師協会などの編集協力、農家レストラン、食育グループなどの協力によって『たんぼの味』『はたけの味』『はまべの味』の冊子を作成している<sup>(54)</sup>。またプロジェクトの中で、食文化女性リポーターは、在来野菜の生産者を訪ね、あるいは漁の体験をして「山里海のフードツーリズム」を先導し、全国から見学者を集めている。「シェフと子どもたち」では、食育団体による伝統食の講習や浜文化伝道師の地魚料理の講習などを通じて品種改良の歴史や食の多様性の学習が展開されている。さらに食文化創造都市構想では、雇用拡大プランとして「鶴岡食文化創造センター」を創設して実践形雇用創出事業を展開している。ベンチャー講座や料理人によるインターンシップ、ワークショップ、名物料理の開発などをつうじて、民宿活性化、アグリビジネスや若手料理人の研修など、雇用に直結する職業訓練事業がおこなわれている。

鶴岡市食文化創造都市のとりくみでは、四季の変化と山里海の食材の多様性の意義をそれぞれのプロジェクトにおいて市民・子どもたちが幅広く学習し、市民相互の連携を通じて地域文化としての価値が共有され、「食の理想郷」が実感されるような展開となっている。食文化を軸として地域資源の発見、地域文化の多様性の認識、地域の担い手の育成、次世代形成など、まさに地域再生にむけた地域学習が展開され、市民意識の覚醒が促されている。食に関わるあらゆる団体の連携によって、食文化の継承にむけた地域学習のネットワークが構築されてきた。県が養成してきた庄内浜文化伝道師も、プロジェクトを通じて、あるいは機関や団体の中で、相互の出会いをもち、協力しながら新たな役割を担っていることが注目される。生物多様性が提唱される環境保全の時代に、歴史的に形成されてきた地域文化の多様性から食の豊かさをとらえ、自然と共生する生活のあり方を展望することが鶴岡市食文化創造都市ビジョンの特徴となっているといえる。

ユネスコ無形文化遺産に和食が登録されたこともあり、食文化へのとりくみは重要性を増しているが、その食材の生産基盤を各地域でどう保持し、創造的に発展させていくかということが大きな課題である。「創造都市」の研究によって日本におけるユネスコ創造都市ネットワークをコーディネートしてきた佐々木雅幸が「創造都市」と「創造農村」の共存を提起していることは示唆的である。佐々木によれば、「創造農村」とは「住民の自治と創意に基づいて、豊かな自然生態系を保全する中で固有の文化を育み、新たな芸術・科学・技術を導入し、職人的物づくりと農林業結合による自律的循環的な地域経済を備え、グローバルな環境問題や、あるいはローカルな地域社会の課題に対して、創造的問題解決を行えるような『創造の場』に富んだ農村である」と定義されている<sup>(55)</sup>。

「創造農村」の定義に照らして、鶴岡の「食の理想郷」には豊かな自然生態系と固有文化、科学技術の寄与、循環的な地域経済などの条件が備わっている。しかもその中心には「創造都市」とよびうる城下町の伝統が息づいている。ちなみに「創造都市」とは、「人間の自由な創造活動の発揮」によって、「文化と産業の創造性」、「脱大量生産の柔軟な都市経済システム」などが実現されている都市とされる<sup>(56)</sup>。佐々木は、西欧の都市論から問われてきた「創造都市論」に対して、「創造農村」の重要性を提起し、都市と農村の連携に創造都市ネッ

トワークの新たな可能性をみている<sup>(57)</sup>。

多くの地方都市が合併によって各地域の個性を生かすことが困難になっているのに対して、東北一広大な市域をもつ鶴岡市は、江戸期からの山、海、平野の大自然にねぞす生業に支えられた文化都市という成り立ちを現代に引き継ぎ、食文化創造に集約させたという意味で、まれに見る「創造都市」「創造農村」の統合体といえるかもしれない。食文化創造都市としてユネスコ登録を実現し、今後、国際的にも国内的にもその「統合性」による個性的な創造性がどのように具現化するか、注目される。

## むすび

本稿では山形県庄内総合支庁が推進している水産振興と庄内浜文化伝道師養成事業に焦点をあて、魚食文化への関心が全県的な広がりを見ていることを明らかにした。浜文化伝道師の職業的なプロフィールの多様性と異業種間ネットワークの形成によって、生産者から消費者、大人から子どもたち、地元庄内から山形県内陸部にいたるまで、魚食文化への関心の高まりがみられる。

他方で庄内地域の中核的基礎自治体である鶴岡市では、県の「食の都」構想をさらに発展させ、「創造農村」と「創造都市」の統合性を体現するような「食の理想郷」をめざしている。行政と共に産業団体、消費者・市民団体、教育機関、メディアなどの社会諸組織が連携し、自然生態系にねぞした在来の作物・地魚の価値の認識、生産から消費にいたる生活文化の循環、子どもたちへの世代継承などの総合的なプロジェクトが進められている。これらのとりくみでは料理教室という限定的な事業を越えて、山・海・里に伝承されてきた多様な食文化の価値を継承し、生活文化の創造的発展と地域学習の広がりが生み出されていることが示された。専門的な人材の養成の意義、大学の地域連携の重要性も浮き彫りにされている。

地域政策には、経済・産業振興をみすえた行政施策が先行するが、同時に市民諸団体、産業団体の担い手によってその意義が受けとめられ、地域の生活文化的価値として共有されるプロセスが重要性をもつ。庄内地域、及び鶴岡市のとりくみでは、魚食文化の継承を課題として共有しながら、地域再生に向けた総合的な地域学習の展開が促されている。「生産から消費までをつなぐ哲学」

88 法政大学キャリアデザイン学部紀要第12号

を基本的な視点にすえ、生物多様性を保全した食文化の継承と創造を追求する地域学習のあり方が示唆されているといえよう。

(謝辞)

2013年春から2014年夏まで6回の庄内地方訪問調査をおこない、50人以上の方々にインタビューをおこなった。山形県庄内総合支庁水産振興課と鶴岡市役所の担当課の職員の皆様にお世話になった。生協共立社の一谷正氏、食文化女性レポーターの俵谷敦子氏にもご協力をいただいた。浜文化伝道師協会会長石塚亮氏をはじめ、料理人・生産者・流通の方々から食文化のお話を伺うことができた。山形大学農学部の中平智教授、江頭宏昌准教授、山形大学農学部名誉教授大高全洋氏らからも専門的なご教示をいただいた。ご協力をいただいたすべての皆様に、心から御礼申し上げる。

[注]

- (1) 河井智康『日本の漁業』岩波新書 1994 pp.11-12
- (2) 同上、p.12
- (3) 水産庁『水産白書』平成26年版 一般社団法人 農林統計協会 2014 p.85
- (4) 同上、p.131
- (5) 同上、p.86、p.114
- (6) 同上、p.174
- (7) 前掲、『日本の漁業』p.18
- (8) 21世紀の水産を考える会編『よみがえれ日本漁業』成山堂書店 1996年 p.4
- (9) 21世紀の水産を考える会編『21世紀の水産への提言』成山堂書店 2001年 pp.146-156
- (10) 同上、pp.151-152
- (11) 21世紀の水産を考える会編『魚ばなれへの挑戦』成山堂書店 1984年 pp.183-190
- (12) 同上、pp.189
- (13) 同上。
- (14) 同上、p.219

- (15) 前掲、『21世紀の水産への提言』 pp.160-162
- (16) 前掲、『日本の漁業』 p.175、 p.209
- (17) 同上、 pp.193-195、 p.206
- (18) 前掲、『21世紀の水産への提言』 pp.118-121
- (19) 同上、 p.16
- (20) 同上、 p.44
- (21) 同上、 p.61
- (22) 21世紀の水産を考える会 HP <http://fishery-21st.web5.jp/index.html>  
(2014/11/10閲覧)
- (23) 山形県『山形県水産振興実践計画』2008年3月、山形県庄内総合支庁『庄内地域の概況』平成24年版など参照。
- (24) 2013年10月21日、山形県漁業協同組合 由良水産加工場長、阿部勝樹氏の聞き取りによる。
- (25) 前掲、『庄内地域の概況』 pp.23-24
- (26) 同上。
- (27) 山形県庄内総合支庁『食の都庄内』の創造に向けて—長期戦略構想とアクションプラン—』2008年7月。
- (28) 同上、山形県庄内総合支庁長 高橋節「『食の都庄内』づくりについて」(まえがき)。
- (29) 同上、 p.2
- (30) 川野達子『視線の先に—料理人・奥田政行の目指すもの』プレスアート 2010年 pp.13-14
- (31) 同上、 p.13、 p.28、 p.32、 p.66
- (32) 粕谷昭二『庄内浜のアバ』東北出版企画 2011年 p.44
- (33) 同上、参照。
- (34) 2013年11月17日、佐藤倉子氏からの聞き取り、於由良浜の佐倉商店。
- (35) 2013年5月13日、庄内総合支庁水産振興課の聞き取りとその後の情報提供による。
- (36) 庄内総合支庁水産振興課「主要事業とその成果」2012年。
- (37) 前掲、『食の都庄内』の創造に向けて—長期戦略構想とアクションプラン—』 p.17
- (38) 庄内総合支庁水産振興課作成資料 2013年より。
- (39) 2013年5月13日、遊佐町 NPO 法人食の玉手箱理事長・元調理専門学校教

90 法政大学キャリアデザイン学部紀要第12号

員 佐藤憲三氏からの聞き取り、於庄内総合支庁舎、酒田市。

- (40) 2013年5月13日、生協共立社職員 一谷正氏からの聞き取り、同上。
- (41) 2013年5月13日、庄内支庁水産振興課からの聞き取り。
- (42) 2013年5月12日、2014年7月6日の2回にわたり、浜文化伝道師協会会長 石塚亮氏からの聞き取り、於旅館坂本屋。
- (43) 「山形新聞」2014年7月29日、11月20日記事参照。
- (44) 2013年10月21日、浜文化伝道師須田剛史氏の聞き取り（当時、みかわ振興公社料理長で水族館開館後、水族館食堂部シェフに異動した）。2014年7月7日加茂水族館館長村上龍男氏への聞き取りによる。於加茂水族館。
- (45) 2013年7月28日、生活協同組合共立社代表理事・専務 安達忠士氏、センター本部長 五十嵐治一氏、浜文化伝道師 一谷正氏からの聞き取りによる。於生協共立社本部。
- (46) 2014年7月7日 山形県水産課からの聞き取り。於庄内総合支庁（酒田市）。
- (47) 山形県漁協女性部編『山形県漁協女性部創立50周年記念誌』2011年3月。
- (48) 山形県漁協女性部『平成24年度通常総会資料』2013年3月。
- (49) 2013年11月17日、山形県漁協女性部長遠藤政子氏からの聞き取り、於由良浜の遠藤氏宅。
- (50) 2014年5月17日、山形県漁協女性部副部長赤塚信子氏からの聞き取り。於道の駅「鳥海ふらっと」。
- (51) 注42参照。
- (52) 本田洋一「在来作物による食文化発信 鶴岡市」佐々木雅幸他編『創造農村』学芸出版社、2014年参照。
- (53) 2013年7月29日、山形大学農学部教授平智氏、准教授江頭宏昌氏からの聞き取り、於山形大学農学部。
- (54) 鶴岡食文化創造都市推進協議会編『はたけの味』メディア・パブリッシング2011年、同編『たんぼの味』同発行2012年、鶴岡市編『はまべの味』同発行2014年。
- (55) 佐々木雅幸「創造農村とは何か、なぜ今、注目を集めるのか」前掲、『創造農村』p.21
- (56) 佐々木雅幸『創造都市への挑戦』岩波書店2012年 p.44
- (57) 前掲、「創造農村とは何か」 pp.24-25

---

## ABSTRACT

# **Succession of Fish-eating Culture by the Construction of Community Learning Network: A Case Study of the Local Cultural Activity in the Region of Shonai in the Prefecture of Yamagata**

Katsuko SATO

---

In Japan we have fish-eating culture for long time, but it is said that today Japanese people gradually like to take meat rather than fish. On the other hand, industry of the fishery has rapidly declined and the rate of import of fishes is increasing. Now many regions of fishery are confronted with the crisis of succession of fish-eating culture.

In this paper, is focused community learning network for succession of fish-eating culture in the region of Shonai in the prefecture of Yamagata, and are argued following points from the regional survey. (1) How is it possible to spread fish-eating culture as concern of a local resident and to be succeeded by the next generation widely? (2) What was the idea of training leaders for cultural activities of succession of fish-eating and how have they worked for this aim? (3) What kinds of people are authorized as leaders and what kinds of professional background they have? (4) How-local governments have collaborated for promoting the community learning process for fish-eating culture?

It is suggested that local cultural policy of the Region of Shonai for succession of fish-eating is one of the model of construction of community leaning network.