

長野県の和食の魅力と文化財

長野県立歴史館総合情報課長

福島正樹

皆さん、こんにちは。長野県立歴史館の福島と申します。私どもの館は千曲市にございます県立の博物館施設です。「博物館」というふうに名乗ってない理由は、公文書館と埋蔵文化財センターという機能がまずあります。これは、両方とも資料を保存するってことに第一の任務がある部署なのですが、その上に普及・公開のための博物館の展示部門というのを付け加えている。そこで「歴史館」と名乗っているわけですが、私は、そういう複合施設の展示部門の責任者をやっております。普段はそっちの仕事をやっております。ただ、今ご紹介にもありましたように、博物館の専門職員ですが、以前県庁の文化財の保護部局のほうで文化財保護を担当した時期がありました。その平成12年、後でもお話し致します食の文化財の、長野県でいえば一番新しいってことになりますが、遠山の二度芋の味噌田楽が選択された時、この時に私、調査や選択の立会をしました。それ以後現時点まで、食の文化財につきましては、残念ながら長野県は必ずしも継続的に力を入れているということではありません。その当時の状況を若干でも知っている人間に報告をしてくれとこういう話だったものですから、そういう立場から少しお話をさせて頂ければと思い、報告させて頂く次第でございます。



まず、長野県で何故食の文化財、当時は味の文化財というふうに言っておりましたが、文化財として取り上げられたのか。これについて一番の火付け役になりましたのは、私どもの長野県立歴史館の初代の館長でもございました、市川健夫先生で、東京学芸大学の教授を長く務められました。元々は長野県の秋山郷という一番新潟との境界になりますが、同じ県でありながら新潟県に一度、近代の交通体系の中では同じ県でありながら新潟県に一度出ないと長野県に入れないという、そういう場所なのでございますが。かつては山道を通って行けば、当然、長野県内といえますか、信濃の国内で道が通じたわけですが、近代交通の中では他県を通して長野県に入ると、そういう場所の研究から始められました先生でございまして、ご存じの通りでございしますが、沢山の事例を食に限らず、研究をされている方です。その先生が昭和58年に味の文化財の選択ということでやったんですが、何故味の文化財っていうようなことが問題になったかっていうこと背景には、長野県の地理的、歴史的な特色があると思いますので、少しそういう話を最初におきたいと思っております。

長野県は南北にとっても長い県でございまして、面積でいうと北海道、次が岩手、それから岩手ですかね。長野県は四番目です。南北が約215キロございまして、北の端はもうすぐで日本海ですし、南はすぐ太平洋というわけにはいきませんが、静岡、愛知を通りまして太平洋に繋がっています。また、分水嶺が丁度長野県の真ん中にあるものですから、日本海側に流れていく千曲川。千曲川は千曲川本流と途中から犀川っていう川が合流致します。千曲川本流は佐久地方から流れ

てまいりまして、長野で松本方面から流れてくる犀川と合流致します。一方、諏訪湖に発する天竜川がございまして。それから、かつては岐阜、岐阜といいますか、美濃の国でございました木曾川でございまして。これらが大きくいうと太平洋に注ぐ川になります。丁度長野県は東西、南北の文化の結節点にもなって、民俗の慣習ですとか、生活慣習とか、そういうものの、あるいは方言ですとか、そういうものの境界線になっているというのです。先ほど控えの部屋で今日ご参加の先生方と雑談をしておりましたが、そのなかで行政的に仕事を分ける時に関東甲信越静というブロックがあつてみたり、北信越というブロックがあつてみたりするわけですが、いずれも、その真ん中にといいますか、端といいますか、信濃はその境界に位置しているということで、信濃を研究すると、東日本と西日本の両方を研究しないと信濃が明らかにならないという話をしたわけですが、そういう位置に立地しているというところが一つ大きな、食の問題を考える上でも、後でご紹介致しますような話の中にもそういった結節点・境界地域としての位置というものが出てくるかというふうに思います。

今言いましたように長野県は南北に大きく分けられるわけですが、さらにそれをもう二つずつ分けますと、北信、東信、中信、南信というふうに分かれます。北信、東信これは千曲川の流域でございまして。中信はほとんどが犀川の流域ですが、不思議なのですが、木曾川流域の木曾、ここは中信ということになりますが、ここが信濃の領域に正式に入るのが江戸時代の元禄年間でございます。そこは木曾川流域ということで古代以来美濃とのつながりが強いのですが、木曾が次第に信濃国の、今の長野県の領域の中に入ってくるという、とても不思議な地域でございまして。文化的にも東西両属の傾向が非常に強い所でございまして、木曾を研究するっていうのはそういう意味では非常に面白い所かなというふうに思うわけでありまして。それから、天竜川沿いが南信というふうに、大きくそういう4つの地域に分かれております。そして、その川と川の挟まっている所は、いわゆる北アルプス、中央アルプス、南アルプスというものがございまして、中信地域には中央に筑摩山地という大きな山塊が横たわっております。そういった所は全ていわゆる山村が分布している所でありまして、平地部と山地部が重なっていると。ですから、この四つの区分がそのまま地域の特色かって言いますとそうでもなくて、その中に山村がさらに山間地の集落、それが点在することによりまして、非常に複雑な地域の特色を示している。食生活の中にも一言では語れないのですけれども、そういった特色が表れているというものが信州の特色じゃないかと。

かつて、食の文化財の選定が昭和58年だったのですけれども、その丁度3年後の昭和61年に農文協の「日本の食生活全集 聞き書長野の食事」という本が刊行されました。これは非常によい記録で、当初から記録保存を目的にこの本は作られたのだらうと思うのですが、この本を読みましても、改めて読み返しましても非常に多様な食文化が残っていたということが分かるわけでありまして。すでにこの長野の食事の中に書かれていることは、それ自体が歴史になってしまっているのが非常に大きいということでございまして、その頃に丁度食文化の、味の文化財の選定というかたちのもので行われているというところがミソかなと。先ほどの熊倉先生の話でも、1980年っていうのは非常に大きな和食についても境目だったということになりますし、それから、歴史の大きな流れの中でも社会の動向の中でも、いわゆる低成長の経済、高度成長からいわゆる低成長、あるいは安定成長なんてことも言われましたけれども。そういう時期に降りかかっているような時期だったと思うわけですが、そういう社会背景の中でどうやっていち早く長野県の中で食の文化財という、味の文化財というかたちで選択がなされたということになるかと思ひます。

今、長野県の市町村は77市町村でございませう。全国で多分一番多いのが北海道（179市町村）ですが、長野県は第2位です。村の数の35というのはとにかく圧倒的に全国で一番多い所で、市町村合併が進まないんですね。物理的にできないわけです。山で隔てられていて。要するに、合併しても何ら利益にならない。特に北部のほうは比較的それでもまだ長野市、大町市、松本市、上田市といったような大きなところで、山間地まで包み込んでしまっていますが、南部のほう行きますと、村や町が非常にたくさん多く残っております。そういう所も長野県の特徴だと思います。

それでは文化財の選択のほうに入りたいと思います。味の文化財の選択であります。タイトルのほうには食の文化財とし、カッコ内には味の文化財というふうにしています。この味の文化財の選択、昭和55年に吉村午良という方が長野県知事に当選されまして、昭和56年の1月に当選直後、文化関係者の懇談会をもったのだそうです。その懇談会の席上、実は市川健夫先生は元々は長野県の高等学校の教員でした。1970年に長野県政史を作るときに県の編纂室のほうに呼ばれまして、そこで県政史を担当されたわけです。その時の県政史を作るときに総務部長が吉村午良さんだったという関係がありまして非常に近い関係にあったのだそうです。その席上で市川先生は食の文化財というものは大事なんじゃないかということで知事のほうに提言をされたのだそうです。早速その年の10月に長野県文化財保護審議会でこのことが議案に取り上げられました。その時の議事録を見ますと、この時、市川先生は県の文化財保護審議委員をされておりましたので、味の文化財の説明をされた。それに対して複数の委員から色々質問が出されました。多くの質問はやはり食の文化財、味の文化財というものが文化財に相応しいかどうかというところについての質問といたしますか、疑問といたしますか、それが出されたそうです。したがって10月の時には、審議未了で審議会としては結論を出せなかった。その後の経緯、細かいところは分かりませんが、結果的に昭和58年7月13日の審議会で、かなり行政主導だったというふうに思いますけれども、選択がなされました。今、議事録を読みますとかなり会長がリーダーシップをとって誘導というところもおかしいんですが、積極的にこれを押していったということが読み取れるものであります。

そして記録選択ということになりましたので、報告書を作るということで、今日はレジュメに1枚だけ報告書の目次をつけておきました。前書きから始まりまして、この時に選択されました文化財として、手打ちソバ、焼き餅。焼き餅も、麦焼き餅とソバ焼き餅と丸ナスのお焼きと、それから五平餅、スunki漬け、野沢菜漬け、全部で5種類ですね。焼き餅にバリエーションが三つほど加わっておりますが、全部で五つの品物といたしますか、物を味の文化財に選定をしたということでもあります。その記録保存として、昭和59年に、全て市川先生の記録になりますが、こういう詳細な記録ということになるとは思います。報告書が作成されました。なお、報告書の一番最後にこの報告書で触れられなかったものとして、堅果類、それから、イワナ、ヤマメなどの淡水魚の郷土食というのが掲げられておまして、現在に至るまでもこれらの報告はきちっとされていないわけでございます。これは課題としては残されているということになるかと思っております。

一つずつ少し見ていきたいと思います。まず、手打ちソバです。上水内郡というのは長野市を含む北信のうち千曲川左岸に相当します。北安曇郡は大町市を中心とする中信地方の北部に相当しますが、その山間部、昔は大麻を栽培しておりました。その裏作としてソバを作付けしていると。これが一つです。それから、秋山郷、遠山郷があります。秋山郷というのは先ほどもお話ししました新潟県境であります。遠山郷は逆に静岡県境ってわけです。番所原、これは中信の乗鞍高原ですね。岐阜県境ですね。奈川村、これもほぼ同じ所です。開田村、これは木曾でございませう。川上村、これは佐久でございませう。戸隠村、これは上水内郡の、今は長野市になっております。

信濃町、これも新潟県境であります。いずれもこれらは高冷地山村、ここで作っていると。原料ソバの含有率が高いのが特色であると。ただし、プロのソバ屋のものは文化財から除くと、こういう限定になっています。手打ちソバというのは基本的にハレの食であるということなのですが、同じソバを使ったものでも焼き餅や煎餅、団子など、いろいろなバリエーションがあります。

まず、焼き餅です。麦焼き餅。これは長野市、上水内郡、更級郡、北安曇郡、東筑摩郡などに分布します。ほぼこれも北信と言ってもいいかと思います。次に赤石谷地域、これは先ほど遠山郷といった地域と重なります。静岡県境であります。赤石谷地域、いわゆる赤石山脈の赤石でございます。小麦粉を練って皮を作り、中に餡を入れてまるめ、囲炉裏のワタシまたは五徳の上で乾かしてから灰の中で焼き上げると。お焼きという名前は戦後の名称でありまして、蒸し器で蒸したものは伝統的な焼き餅とは言えないと。この時の市川先生の報告書では焼き餅の麦焼きの定義は蒸したものではないということでもあります。後でまたお話したいと思います。次に、ソバ焼き餅ですが、麦の代わりにソバを使ったものであります。遠山郷、秋山郷などの焼畑耕作が盛んであった山村、奈川村、安曇村、川上村、先ほども出てまいりましたが、南相木村、北相木村のような山村、ソバ栽培の盛んな山村であると。製法は麦焼きとほぼ同じであります。一方、丸ナスのお焼きもあります。長野盆地一円であります。これは丸ナスという非常に特色ある丸いナスなのですが、大きく、何と申しますか、毬のような、ボールのようなナスなのですが。小布施ナス、小森ナスって地域の名称が付いていますけれども、そういう所で取れる丸ナスが餡の具材であると。丸ナスを用いることが条件であると。かつては囲炉裏の灰の中で焼いておりましたが、今は蒸して作るということが主流になっていますと。したがって、焼き餅と言うよりも、むしろ饅頭と言ったほうが近いのではないだろうかというふうに、この当時昭和59年の記録でもそうなされています。

焼き餅とおやきと饅頭の違いでございますが、焼き餅は囲炉裏の灰の中で焼くと。麦焼き餅、これは小麦粉でやります。ソバ焼き餅はソバ粉でやります。おやきは、饅頭であります。ナス餡のおやき、これは饅頭。こういう区別をこの時、この時というのは昭和59年に市川先生はされておりました。本報告の一番最後のところでこの焼き餅、及びおやきの関係の変容につきましては、少しまとめてお話ししたいと思います。今はすさまじい数のおやきと申しますか、焼き餅と申しますか、すざましい数のものが長野県の中で氾濫しています。悪いことではないのですが、その辺をどう考えるかっていう課題はあるわけであります。

次に、これが灰焼きおやきであります。生坂村という筑摩山地の丁度真ん中、長野と松本の境目ですね。犀川流域の山村であります灰焼きおやき。焙烙という鉄鍋です。浅手の鉄鍋の中で軽く焼いて、水分を少し飛ばして、飛ばしたものを下のほうにあります灰のおきの中に入れて蒸し焼きにすると。こういう製法であります。蒸かし、焼き蒸かしおやき、少し焼き目をつけた上で、今度蒸かし器で蒸かすということをやって、灰の中でやるものではないわけであります。こういうものもあります。それから、焼かないで完全にもう最初から蒸かしてしまうという、蒸かしおやきもこうなりますと、おやきっていか焼き餅ではなくてむしろ、確かに饅頭と。しかも膨らし粉が入っておりますので、そういうことになるかと思いますが、しかし、これはおやきと呼んでおります。丸ナスのお焼き、こういうナスであります。これを輪切りにして、その輪切りの下のナスの間に味噌などを挟んで、それを皮で包むと。そういうものであります。

次に、五平餅であります。上伊那郡、下伊那郡、木曾地方、どちらかと言うと長野県南部のほうで作られております。それは東濃、奥三河、奥遠江などとの繋がりでむしろ考えられるものだ

ろうというふうに思います。形や大きさは様々であります。サワラや檜の細長い板にうるち米を炊いて、潰して、草履のような形にして焼くということでありまして、米の少ない山村のこれはハレの食だというふうに考えられます。右のような長っ細いものもありますし、これは様々でございますが、左のような丸くして、繋げて、串刺しにするというようなものもありますし、これは非常にバリエーションが多いと思います。

次に、スンキ漬けであります。木曾地方であります。開田村、王滝村などの木曾郡北部の地域であります。どこでもそうですが、地域の特色ある蕪であります。この場合は王滝村の王滝の蕪、末川の蕪、末川蕪など、木曾特産の赤カブの葉茎を沸騰した湯に浸しまして、雑菌を殺した上で前年のスンキ漬けの種を使って漬けると2、3日で発酵すると。つまり、漬物なのですが、いわゆる塩を一切使わないということです。長野県は海から離れておりまして、塩を手に入れるというのは非常に地域によっては非常に難しいところもあったというようなことが一つ背景にあって、こういった塩を使わない漬物、発酵だけで漬けてしまうという、そういう漬物が誕生したのではないかとこのように考えられています。スンキソバとか、スンキ汁の汁物やソバなどの具材としても使われるということでもあります。今はここに商店でも売っております。広く庶民の一軒一軒の家で漬けているのかどうかは、ちょっと詳細は掌握してございませんが、私はあんまりおいしいと思わないですが、おいしいと言う方もいらっしゃいます。すいません。こういう評価しづらいかもしれないかもしれませんが、こういうかたちで、一見野沢菜とも似ているところがあるのですけれども、こういうかたちであります。これはその赤カブであります。これ開田蕪だと思っています。

次に、野沢菜漬けであります。野沢菜温泉原産の野沢菜を用いた漬物っていうので野沢菜漬けっていうふうに呼んでいますが、これは原義であります。伝統的な漬け方は45キロ程度の野沢菜に一升の塩をふりかけてから重石を置いて漬けると。現在ではそれだけではなくて、そこに醤油を入れたり、味噌を入れたり、お酒を入れたり、昆布を入れたり、煮干しを入れたり、胡椒や唐辛子や、それから色々な物の中に入れて、家庭で漬けるってことはまだ残っているかと思っています。急激に減り始めていますけれども、市販されている物とは、当然全然違う物であります。ここで文化財と言っているのはそういう家庭などで漬けられる物だと思っています。元々は、野沢温泉村でございますので、そこが拠点なのですけれども、それぞれの地域の漬け菜を用いた漬物として長野県の一円で作られております。ただ、野沢菜の語源については色々と言われて、普通は18世紀頃に畿内で栽培されていた天王寺蕪を野沢温泉の健命寺住職がそれを持ち帰ったのが始まりだと言われているのですけれども、どうも生物学的に品種で言うと野沢菜と天王寺蕪は異なった品種だっていうので、その辺はよく分かりません。幕末には野沢菜はいわゆる信州の奥、北信のみならず、越後国の頸城郡や魚沼郡で栽培されるようになっていきます。蕪菜と呼ばれておりまして、野沢温泉は温泉でございますので、そこへ湯治客として来た人々が種を持ち帰って、それをそれぞれの場所で植えたということが頸城や魚沼で栽培されていることの背景にあったんじゃないかというふうに市川先生はおっしゃっています。戦後、長野県、新潟県にとどまらず北関東、東北、北海道さらには徳島や茨城などから野沢菜として県内に移入されています。これは色々な形があるんですが、これは野沢菜の蕪ですね。こういうかたちで野沢菜を入れて塩をふって、また野沢菜を入れて塩をふってというふうを重ねていって最後に上に大きな石の重石を入れて一晩おけるとずっと水が上ってきてその水を取って漬けると、こういうかたちになります。我が家でも今でも作っています。ただ非常に今冬が温暖化していますので、味が長くもたなくなってい

ますね。私の小さかった頃と今ではもう明らかに野沢菜を漬ける環境が長野県の中でもだいぶ変わってきているということが分かります。県内の漬物としてはこういったそれぞれの地名を持つ漬け菜がそれぞれの地域で生産されています。私の家は松本市なのですが、稲扱き菜などが使われておりますし、それから伊那のほうでは源助菜とか羽広菜といったような、そういうものも漬けてられています。ただしこれらの品種は非常にもう、今では絶滅危惧種になっておりまして、種の保存自体が課題になっております。一見するとよく分からないんですが、私も並べられてどっちがどっちだと言われたら分かんないわけですが、それぞれが特色あるものであります。それぞれの地域の地大根も含めて、たくさん物があります。標高によって分布して分かれております。長野県の場合は標高差も非常に激しくて、一番低い所は長野県の小谷村というところ、もうすぐ新潟の日本海に続くと標高250メートルくらいですね。一番高い所の開田辺りは1200メートルですから、標高差約1000メートルの中に村、山村が点在しておりますので、そこで生産される食彩といいますか、作物といいますか、それも非常に多彩であるということが言えると思います。

味の文化財が5点あったわけですが、意識してかどうか分かりませんが、それ以後の文化財は「味の文化財」とは言っていません。それはおそらく味の文化財というのは長野県全域を指定範囲にして一括して選択していると。それに対して、平成12年3月のこの4品種なのですが、それぞれ全部地名を付けて選択をしています。飯田市伊豆木の鯖鮓、南信州の柚餅子、飯山市富倉の笹寿司、王滝村の万年鮓ということで、全部その場所を特定して選択をしています。そして平成13年3月15日には木曾の朴葉巻、下伊那南部の朴葉餅、これらは地名がありますが、早蕎麦っていうのは地名を入れていません。これだけないんですが、その理由、私はよく分かりませんが、早蕎麦です。それから平成14年の遠山の二度芋の味噌田楽ということでもあります。

伊豆木の鯖鮓はこういうかたちであります。手前の笹にのっているのが伊豆木の八幡神社に奉納するものです。この八幡神社の一番の主催者は小笠原氏であります。小笠原氏が大坂の陣の折に、大坂からこの鯖鮓の製法をもってきて、以後この神社に奉納する際にこの鯖鮓を奉納し続けているということでもあります。神社に奉納する際はこの姿のかたちで、姿鮓のかたちで備えるということです。一方、各家庭では現在は鯖のちらし寿司になっております。基本的にこれは行事食、ハレの食というふうに考えていいかと思います。ただし、本来は伊豆木の鯖鮓は馴れ寿司だったっていうふうにいわれています。一方、この山間地で鯖を手に入れるということは非常に特別なことでもありますので、その背景には立石柿という干し柿なのですが、これは江戸時代にこの地域の特産物なのですが、それがもたらした経済力が背景にあるのではないかというふうに考えられています。これがその神社であります。これが今売っているといいますか、鯖鮓の奉納するものではなくて家庭で食べるといいますか、実際に食するものとしての鯖鮓であります。

それでは順に見ていきます。まず、柚餅子であります。これは全体の形、それからこれが切った姿ですね。味噌、米粉、うどん粉、砂糖、クルミを混ぜて柚子の身の汁を加えて捏ねて蒸したものであります。飯田市南信濃の和田の龍瀧寺の柚餅子、天龍村の柚餅子、泰阜村の柚餅子などが知られています。伝統的に一番古いのは龍瀧寺の柚餅子であります。天龍村の柚餅子や泰阜村の柚餅子というのは戦後新しいものであります。30個の柚、味噌1キログラム、砂糖1キログラム、胡麻100グラム、鬼グルミ250グラム、米粉100グラム、ハチミツ大さじ3杯、清酒1升というのが、市川先生が調査された時の調合割合だそうです。こういうかたちで中身の身をくり貫いてそれを味噌であえて、それを中にもう一度を入れ込んで蒸すということでもあります。左上のもの

のが商品化された、その生産組合の作った、これは泰阜村のものですが、笹で包んであります。

次に、富倉の笹寿司であります。これが、その姿であります。作り方というか笹の上に米を酢飯をやって、その上に山菜とか、紅生姜、卵焼き、椎茸も入っていますかね。そういうものを散らしたものをのせると、こういうものであります。元々は、押し寿司だったようでございますが、寿司箱も元々使って作っていたようではございますけれども、現在では今見たような形のものになっているということで、大正月、お盆、田起こし、田植え、稲刈りなどの行事食として伝わってきたと。新潟、これは新潟のほうに行くと笹寿司っていうのは広く広がっていますので、そういうものからの伝播ではないかというふうに言われています。

次に、木曾の王滝村の万年鰯です。こういう形であります。イワナを使った寿司料理です。行事食であり、ハレの食とっていいと思います。正月料理、それから1月の念仏法要、およそ3月頃までは食べられると、西日本の馴れ寿司の文化が伝播されたものだというふうに考えられています。9月から10月の産卵直前のイワナ、鱗や内臓、血液を取り除いて腹に大量の塩を詰めて重石をして1か月漬けます。漬けたイワナの塩出しを1か月したら塩出しをし、固めに炊いたご飯、酢飯ですね。酢を入れてかき回して、冷めてから腹に詰めます。サワラ材の寿司桶の底にご飯を敷いて、イワナと交互に漬け込んで重石をのせて1か月ほどすると、水が出てきますので水切りをして食すということになります。これは下のほうです。まだ上に重ねていくわけですけども、こういうかたちで漬けると。

次に、木曾の朴葉巻です。それから、下伊那郡の朴葉餅であります。これは米を主体にしたものであります。これが朴葉餅であります。こっちのほうが、朴葉が繋がっているのは朴葉巻であります。1枚1枚切れたのは一応、朴葉餅ということになっています。木曾の朴葉巻は、木曾郡木曾福島町、この時の報告書は市町村合併前ですので、旧の表記で言いますと木曾福島町、上松町、南木曾町、榎川村、木祖村、日義村、開田村、三岳村、王滝村、大桑村、山口村であります。山口村は平成の大合併で岐阜県にいてしまいました。榎川村は塩尻市のほうにいてしまいました。木曾福島町と日義村と開田村と三岳村は木曾町になっています。後はまだ村として大桑村、王滝村、それから木祖村、南木曾町、上松町が残っています。それから、南安曇郡の奈川村、伊那市の西箕輪地区、権兵衛峠という木曾地域と伊那地域を結ぶ峠があるんですが、中央アルプスの北端の峠といえいいと思います。そこを通じておそらく木曾からの繋がりがあある地区だというふうに考えられます。

それから、下伊那南部の朴葉餅であります。これは、平谷村、清内路村、浪合村、売木村、上村です。朴葉を用いた伝統的な保存食。朴葉は、長さ30センチ、幅15センチにも及ぶ大きさでありまして、あくが強く殺菌力に富んでいます。朴葉飯など朴葉を使った料理は沢山あったのですが、60年代の高度経済成長期に衰退し、今では行事食としての朴葉巻き、朴葉餅が端午の節句の時期を中心に残っているだけであります。ただ、現在でも残っています。ただこれは、商店で作っている朴葉餅。家庭で作っているものを私食べたことがあります。今では商店で作るものの方が多いかもかもしれません。

次に、早蕎麦です。これは大根を千切りにしたものの上にソバ粉をかけて湯で、熱した湯でといたものであります。これは大根が見えますが、少しソバの量が多くなるとこういう状態になります。栄村の秋山郷、山ノ内町須賀川に伝わっています。水田が少なく、粟、稗などと共にソバを栽培している地域であります。救荒食が基本であります。千切りにして、固めにゆでた大根にソバ粉を水にといてかき混ぜると。こういう非常に即席に作られるということから早蕎麦という

名称がついたというふうに言われています。ソバ、雑穀を用いた常食、秋から春にかけて早蕎麦であります。「あんぼ」や「ちやなこ」という冬には、こういうものにばけていくということであります。

最後に遠山郷の二度芋の味噌田楽であります。所在地は遠山郷であります。上村、南信濃村とかつて言っていました。今は飯田市に合併してしまいました。南アルプスの急傾斜の畑であります。二度芋の名称の語源は、年2回収穫できたことから二度芋という名称が付いています。他の地域では生育しない遠山郷独特の作物であります。この二度芋の遠山郷の芋を他の地域に持って行っても育たないと、良く育たないということであります。その食べ方として、蒸した二度芋を竹串に刺して、味噌だれを付けて、囲炉裏で焼くということでありまして、米作りがほとんどされていない遠山郷のハレの食として今でも作られています。こういうかたちで囲炉裏の、これも囲炉裏がないといけないのです。こういう芋ですね。少し時間の関係もあるので、端折ります。

和食のイメージは、私としてはハレの食だというふうに考えられます。長野県の食の文化財の場合は、ハレの食もあるのですけれども、ケの食も食の文化財として選定しているというところに特色があるかなと思います。1944年に本邦郷土食の研究という郷土食研究のはしりの、これは戦時下における食糧事情の悪化に伴う食料資源の発掘ということなのだと思いますが、その報告の中では山間部の食の資源調査は行われておりまして、長野県の中でも関係するのが小川村と、研究そのものではないのですが、秋山郷の隣接地域の現津南町にあたります秋成村、ここが調査されています。朝、昼、それから、中食ですね。それから、夕食と。それぞれがその地域によって、長野県の場合はお米を中心とした地域と、麦と米が混じった地域と、それから、雑穀が中心とした地域というふうに大きく三つに分かれるかと思えます。この小川村の場合は、麦と米、雑穀、これらが混じっていると書いていいかと思えます。それから、津南町の秋山郷の隣接地域の場合は、こういった朝、昼、中、夕の食になっています。ケとハレの関係で言いますと、それぞれの地域というのは非常に多様な食を、ちょっとこれはレジュメの中には入れてありませんけれども、多様なバリエーションを持っていると。一言で言えば、ちょっと言い難いというふうに言えると思います。簡単に言うと、今日紹介しました手打ちソバっていうのはハレでありますし、焼き餅の系統は基本的にケであります。但し、丸ナスの焼き餅というのは、お盆の時などの食材にもなったりするので、ハレに使われる場合もあると。五平餅はハレでありますし、朴葉巻きもハレであります。発酵食品の中の野沢菜、スンキはケでありますし、笹寿司はハレ、鯖鮓もハレであります。万年鮓もハレで、柚餅子も基本的にハレということでありまして、二度芋もハレということになりまして、ハレとケの食材がこの味の文化財指定の場合はそれほど意識されていませんが、今後は少しそういうものも、ハレとケの関係ですね。しかも、この山間地や地域の特色、そういうものを総合したかたちで少しまとめてくっていか、調べてくといひますか、そういうことが必要になるのかなというふうに思えます。

食の文化財につきまして、味の文化財を選択した効果を見てみたいと思いますが、調査報告書の後に市川先生が書かれている書物、平成23年に書いておられるもの(『地域を照らす伝統作物』川辺書林)だと思いますが、県民の食文化に対する認識を深めた。県内外からの消費者から非常に大きな反響があったと。何より野沢菜漬けの出荷額が昭和58年当時の70億円に対し、250億円と。お焼きは80億円産業。今はもう少し増えていると思いますし、逆に今度、過当競争に今なっているような気が致します。これは野沢菜、売っているものです。売っているものはおいしくないのです。こちらの写真、ちょっとこれはいき過ぎだと思うのですが、味の文化財定食といっ

て、これはちょっとはつきり言っていき過ぎだと思います。まあ、一度に全部味わえるって言うからいいかもしれませんが、これ極端な例でございます。実際にこれ出している店があります。1680円だそうです。店の名前は申し上げません。

次に、焼き餅に見る食の変容と多様性であります。おやき、小麦粉、水練りで野菜を入れたり、小豆を餡にしたりして包むっていう、これがおやきなのですね。だから、焼いたもの、焼いてから蒸かすもの、蒸かしたもの、油で揚げたものっていうバリエーションが今出てきています。だから、こうしたものはおやきじゃないっていうか、焼かないっていうものがおやきと称して、不思議なことですが、いわれています。だから原義に戻りますと、焼くというのは灰焼きであります。あるいは、焙烙で焼く。そして、最後に今ではその焼く行為の証拠といえますか、言い訳はフライパンで焼くということまでできています。したがって、焼く道具としてのいろいろな文化というのが、このおやきのものにはセットになっているわけでありまして、もう時代の流れとしてはもう焼くから蒸かすという方向に変化しているのは当然の流れになってきていると。囲炉裏の減少、消滅が焼き餅からおやきという名前に、おやきは非常に曖昧な言葉になっているわけですが、そういうところに見えてきているのかなというふうに思います。

長野県の食の多様性をもたらしたものは、この生活文化複合っていうふうに言っていると思いますが、多様な生活文化があって、それが多様性を同時にもたしているということでもあります。安室さんが日本人の生活活動の実態は複数の生業技術の選択的複合の上に立つっていう難しい表現されていますが、そういうことなんじゃないかな。どれか単一のものに偏るってことは多分日本の場合はあり得なくて、どこの地域に行っても基本的にはどの要素も全部入っていると。それらが軽重を踏まえつつ、それぞれの地域の食生活を成り立たせているのかなと思いました。

最後に宣伝になります。平成23年からやっています食に関する長野県の取り組みを紹介します。お手元に「おいしい信州ふード（風土）宣言」というリーフレットがあります。この中に1ページ目開けて頂いて、その左側っていいですか、見開き左側。プレミアム、オリジナル、ヘリテージという、この三つの考え方で、県内の農産物、食を全国にアピールしていこうと。こういう県政の中にヘリテージということで、県選択無形民俗文化財というかたちで一応位置付けたということでもあります。ページで言いますと、後ろから2枚ほどめくって頂くと、郷土食というかたちで入っております。直接私これに関わっていませんので、これ以上の説明はできませんけれども。長野県平均年齢が全国で一番長生きだ、その背景には食あるということで、こういう命と食の関係を追及しようと今の知事のお考えも背景にあつてこういうことになっております。

最後に、食文化の継承についてちょっとだけ。文化財の保護にも共通していると思います。コアと周辺、核になるものをきちっと捉えて、その周辺もゆるく保存・保護する。これは多分食の場合も同じかなと。現状変更に関する考え方、これ固い考え方なのですが、食の場合は相当ゆるくてもいいのではないかな。但しコアをきちっと、どうやったら保存できるかと。そのために継続的な記録保存をやったりして必要があるというふうに思います。長野県の場合は、この継続的記録保存というのは、やっぱり足りないのではないかなというふうに思います。それからもう一つ、食ですので、素材を保存しなければダメだということです。これは文化財の概念だけではちょっとダメなので、農政とか、そっちのほうとの連携をきちっとしていかないとどうしようもないと思います。すみません、長くなりました。以上です。