

# TUMSAT-OACIS Repository - Tokyo

University of Marine Science and Technology

(東京海洋大学)

水産物を利用した郷土料理の普及啓発活動に関する  
研究

—広島県海田町の郷土料理さつまを事例として—

メタデータ	言語: ja 出版者: 公開日: 2021-06-21 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 紀平, 任益 メールアドレス: 所属:
URL	<a href="https://oacis.repo.nii.ac.jp/records/2154">https://oacis.repo.nii.ac.jp/records/2154</a>

修士学位論文

水産物を利用した郷土料理の普及啓発活動に関する研究

—広島県海田町のさつまを事例として—

2020 年度  
(2021 年 3 月)

東京海洋大学大学院  
海洋科学技術研究科  
海洋管理政策学専攻

紀平 任益



修士学位論文

水産物を利用した郷土料理の普及啓発活動に関する研究

—広島県海田町のさつまを事例として—

2020 年度  
(2021 年 3 月)

東京海洋大学大学院  
海洋科学技術研究科  
海洋管理政策学専攻

紀平 任益

## 目次

第1章	はじめに	1
1.	背景と目的	1
2.	課題と構成	2
第2章	日本における郷土料理の研究	3
1.	郷土料理に関する先行研究	3
2.	コノシロの食文化に関する先行研究	7
3.	小括	11
第3章	食育政策の展開過程と食文化継承の取組	16
1.	国における食育政策の展開過程	16
2.	広島県における食育政策の展開過程	21
3.	海田町における食育政策の展開過程	24
4.	小括	29
第4章	広島県海田町の郷土料理「さつま」とその普及啓発活動	44
1.	郷土料理「さつま」の概要	44
2.	さつまの会による普及啓発活動	48
3.	広島県のコノシロの生産状況	56
4.	小括	60
第5章	総合考察	72
	参考文献	75
	参考HP	77
	参考資料	79
	謝辞	81

# 第1章 はじめに

## 1. 本研究の背景と目的

郷土料理という用語は概して地域で受け継がれてきた伝統的な料理を指す言葉として使われることが多い。郷土料理には様々な性格のものがあり、日常食として食べられてきたものから行事等の場面において食べられたものまで存在する。また、四方を海に囲まれたわが国は水産物にも恵まれたことから、様々な水産物を取り入れた郷土料理が各地に存在する。その中には小骨が多い等の理由でそのままでは食べにくい魚種を工夫して利用した郷土料理も存在する。かつてはこのような郷土料理が日本各地で受け継がれ、戦後に食料が不足した時期においては動物性のたんぱく源として重宝されていた節もあった。

しかしながら近年においては郷土料理を取り巻く環境は厳しいと言わざるを得ない状況にある。戦後以降、食の西洋化が進む等して食への価値観に変化が見られた。食料不足が解消されたことでたんぱく質中心の食事が変わり、嗜好の変化も重なって肉食化が進行した。肉食化の進行に伴って「魚離れ」も進行し、食卓に魚が取り入れられにくくなるようになった。また、食の選択肢が広がったことで、調理に手間のかかる料理は敬遠されるようになった。生活様式の変化も食への価値観の変化に影響しており、関連行事が行われなくなったことによって継承が困難になった郷土料理も存在する。また、核家族化の進行によってこれまで継承されてきた郷土料理も世帯内での継承がなされなくなったことにより、担い手の確保が難しくなったことで継承が難しくなった点も否めない。これらの要因が重なって郷土料理等の伝統的な食文化の継承が難しくなっており、地域の食文化が失われかねない状況にある。

これを受けて2005年に食育基本が公布され、2006年度から食育推進基本計画が実施された。現行の第3次食育推進基本計画では食文化継承の推進が重点目標として位置づけられている。また、食育基本法の施行により、都道府県及び各都道府県内の市町村においても食育推進計画が作成されている。本研究の対象地域である広島県では2008年度から広島県食育推進計画が、海田町では2010年度から海田町食育推進計画がそれぞれ実施されている。なお、日本各地の地域のボランティア等が郷土料理の継承を目的とした市民活動を精力的に展開している事例も見られ、料理教室や給食への導入等が該当する。

以上を踏まえ、本研究では水産物を利用した郷土料理の普及啓発活動について、広島県安芸郡海田町における郷土料理「さつま」（コノシロ等の多獲魚を利用した郷土料理）の普及啓発活動を事例にしてその取り組み実態を明らかにしたうえで、地域の食文化を継承する現代的意義と食文化継承を発展させるための課題について考察するこ

とを目的としている。

## 2. 課題と構成

本研究では目的を達成するために以下の3点を課題として設定した。なお、本研究では郷土料理「さつま」の普及啓発活動についてさつまの会のS氏とT氏に、広島県内のコノシロの生産状況については坂町漁協と組合員であるM氏にそれぞれ聞き取り調査を行った。

第2章では先行研究から郷土料理に関する先行研究の到達点と課題について明らかにする。また、本研究で対象としている「さつま」の主材料であるコノシロについて、先行研究からコノシロの生態的特徴、漁業及び利用(コノシロを利用した郷土料理等)について明らかにする。先行研究のレビューを通して本研究の意義と課題について明確にする。

第3章では日本における食育政策の発展過程と食文化継承の位置づけについて整理する。まずは国の食育政策として食育基本法と食育推進基本計画の展開過程を整理する。次いで、本研究の対象地域である広島県及び海田町におけるそれぞれの食育政策の発展過程と食文化継承の位置づけについて整理する。

第4章では文献と関係者への聞き取り調査から郷土料理「さつま」の歴史・調理方法・喫食機会の変容について明らかにする。さらに、その普及啓発活動を行っているさつまの会について、設立経緯、活動内容、行政からの支援等について整理していく。また、海面漁業統計と坂町漁協への聞き取り調査から「さつま」の主材料となっているコノシロについて、広島県内における生産状況及び出荷状況について整理する。

第5章では第2章から第4章までの内容を踏まえて水産物を利用した郷土料理の普及啓発活動の現代的意義と活動を発展させるための課題について考察していく。

## 第 2 章 日本における郷土料理の研究

第 2 章では郷土料理に関する先行研究について、まず定義に関する研究と伝承に関する研究について整理する。次いで本論文で対象とする郷土料理の材料となっているコノシロの生態的特徴、漁業生産、食文化及び調理方法について整理する。以上を踏まえて、本研究の意義と課題について明確にする。

### 1. 郷土料理に関する先行研究

#### (1) 郷土料理の定義に関する先行研究

郷土料理の定義についてはこれまで様々な角度から研究がなされてきた。木村（1974）は郷土料理の地理的分布及びその地域の諸条件について、材料別、調理方法別に明らかにしている。その中で、郷土料理について「特定の地域で古来より存在する食形態」及び「現在は広範囲で食べられているが江戸期までは特定の地域でしか食べられなかったもの」と定義した<sup>(1)</sup>。ただし、実際には郷土料理の定義は時代を経て変化していることは前述した木村（1974）を含めて多くの研究者が認識していることであり、例えば戦時中の婦人メディアを通して郷土食の位置づけを明らかにしようとした村瀬（2016）は婦人クラブの 1940 年 9 月号より「懐かしい、昔をしのぶ各地の特殊料理であるのみならず時局にふさわしい栄養料理」として戦時中は位置づけられていたと指摘している<sup>(2)</sup>。

戦時中の郷土食の位置づけについては古家（2008）も指摘しており、白米への依存度を減らしながら食料不足を補うための代用食として郷土食が位置づけられていたことについて言及している。古家（2008）は戦時中から高度経済成長期以降にかけての郷土食の輪郭形成と郷土食の伝承の変化と情報化について論じながら郷土食の越境について明らかにしている。その中で、戦時中は米飯の代用食に特化した概念で用いられていたものの、民俗学的な概念で用いられることは一般的ではなかったとしている。しかし、戦後に入ってから郷土食という用語に伝承料理及び伝承食品を含む地域の食の包括的な概念として位置づけられるようになったとしている<sup>(3)</sup>。

また、花輪（2016）のように E. シュプランガーの郷土概念を用いて郷土料理について考察するというアプローチをとられた研究も存在する。花輪（2016）によると多義的な意味合いを含んでいた郷土概念に定義を与えたのが E. シュプランガーだとしている。大正期において郷土概念は 3 種類に大別された。1 種類目は誕生地や居住地を郷土とする考え方、2 種類目は感情を郷土概念と結びつける考え方（経験的郷土、心理的郷土）、そして 3 種類目は体験によって自然との関係が構築される郷土というもの



である。その内、E. シュプランガーの提唱した郷土概念は3種類目に近いと指摘しており、土地の自然的、精神的なものと内的に離せないところが郷土であり、故に故郷を持って郷土は必ずしも持たないと言及している。すなわち、E. シュプランガーによると郷土は生まれ育った土地である必要が必ずしもないということになる。郷土料理についてはE. シュプランガーの郷土概念を基に「土地の風土や気候によって生まれた食材と調理法」として定義しており、たとえ「土地の風土や気候によって生まれた食材と調理法」であっても伝承に際して変化を容認するという意見も生まれていると指摘している。さらに、E. シュプランガーの「いかに人の生を充実なものとするか」という視点から、変化の有無が生の充実に対してどれだけ影響を与えるかが基準になるとしている。しかし、歴史的に変わらなかった料理がないことも事実であり、故に人の生を充実させる方向で伝承される「生の充実をもたらす郷土」の料理が必要とまとめている<sup>(4)</sup>。

## (2) 郷土料理の継承に関する研究

古家（2008）は地域社会の中で口頭または実践によって伝えられた場合を伝承、テレビやラジオ、新聞等の媒体によって伝えられた場合を伝達としている。伝承については親世代から子世代への世代間継承（縦の伝承）の他、友人または知人等との食べ物の批評などによる横の関係のものも見られたと指摘している。他方、伝達については地域を超えた不特定多数に向けて情報発信される性格があるとしており、その背景に新しい「伝承」の仕組みが必要とされていたことを挙げていた。これは担い手の減少、あるいは核家族化等に伴って従来の伝承が困難になっている状況を受けてのものだったと指摘している<sup>(3)</sup>。

現代は地域の料理が親から子へと継承されるには極めて難しい環境へと変化を遂げている。その中で家庭料理をその暮らしと背景と共に記録することで基礎資料とすることを目的とした研究が村田ら（2018）によって広島県西部地域で行われている。村田ら（2018）が特に注目したのが昭和初期から昭和30年代及び昭和40年代にかけての食生活を取り巻く環境の変化についてである。自給自足が中心だった昭和初期に対し、昭和30年代に入ってから商店の登場によって食料の調達手段に変化が起こった。調達の外部化により、料理については食料へのアクセスが広がったことで食に多様性が見られる時代となったとしている<sup>(5)</sup>。なお、高度経済成長期における食文化の変化を食のフュージョン化という観点から明らかにしている並松（2020）は昭和30年代前半の状況を戦後に続いた食糧不足の状態からタンパク質を中心とした食事への転換期と表現している<sup>(6)</sup>。このような状態の中で村田ら（2018）は伝統的に食べられてきた家庭料理が継承されなくなったとしており、これを受けて対象地域では食生活改善推

進員等を中心とした普及啓発活動が展開されていることについて紹介している。その上で、食文化の継承活動において行政と教育機関の役割が重要であると指摘している<sup>(5)</sup>。

郷土料理が継承されなくなっている要因に関する研究については亥子ら（2018）によって尾張水郷地域（弥富市、愛西市、あま市、海部郡）での事例から行われている。この地域は大都会である名古屋市に隣接しているにも関わらず、昭和 30 年代までは旧来の習慣を重んじる土地柄をもっていたことを指摘した上で、肥沃な土地と近隣河川や池などからの豊富な漁獲量を背景に漁業との兼業農家が多くみられたとしている。なお、魚介類についてはハレの日に食べられることが多く、例えば鯉雑炊は村の寄り合いの場面で、箱寿司は祭りの料理として食されていた。しかし、伊勢湾台風によって海水が流れ込んだことによって材料としていた鯉が漁獲できなくなり、その後も近所付き合いの希薄化による寄り合いの機会の減少、高度経済成長期の食の多様化に伴う嗜好の変化、水質汚染に伴う材料入手の難化が重なって食されることは殆どなくなったとしている<sup>(7)</sup>。

また、福田ら（2002）は鳥取県の郷土料理について、認知度が低いとした上で呉汁と豆腐飯の 2 品目を取り上げて継承されにくくなっている要因について分析した。呉汁は鳥取県内でかつて日常食として食べられていた郷土料理であり、以前は無意識的に継承されていた料理だった。しかし、呉汁が継承されなくなった理由として、食べ物が豊富になったこと、生活様式の変化、調理にかかる手間の 3 点が挙げられた。かつて人が多く集まるときにふるまわれた豆腐飯については、生活様式の変化、食べ物が豊富になったことによる価値観の変化（特別な食べ物ではなくなった）の 2 点が要因となって継承されにくくなった。いずれも食べ物が豊富になったこと及び生活様式の変化が継承されにくくなった理由として共通していた<sup>(8)</sup>。

守田（2018）及び守田（2019）が熊本県の郷土料理の特徴と発生した背景を明らかにしている。その中で、守田（2018）は郷土料理の発生条件について、4 種類の型に分類しており（図 2-1）、その型には優れた特産物の存在、大量の農産物または水産物等の有効活用、人の移動及び交流、行事の 4 種類となっている。その 4 種類の型を踏まえ、守田（2018）の第 1 報では阿蘇、上益城、天草、南関、八代等を、守田（2019）の第 2 報では山都町、菊池市、天草市（牛深・崎津）、球磨地域等の郷土料理についてそれぞれ報告した<sup>(9)(10)</sup>。なお、詳細は第 4 章で解説するが、本研究の対象としている郷土料理「さつま」については図 2-1 から大量の水産物等の有効利用及び人の移動及び交流が発生した背景として当てはまる。

松本ら（2018）が山梨県の郷土料理として知られているほうとうの伝承について研究している。ほうとうとは、無塩の麺と野菜などの副材料と汁の中で煮込む料理であ

り、現在でも日常食として食べられている。松本ら（2018）によると、大正末期から昭和にかけては各家庭ごとに麺を作り、それから手近な野菜や芋、キノコなどと煮込んで食したとしている。昭和30年代に入ると日常食としての位置付けは変わらないものの、油揚げに加え豚肉、鶏肉などといったこれまで使用されなかった動物性食品も使用されるようになったと指摘している。現在では秋から春にかけての寒い時期の日常食となっているが、現在までに変化を伴いながらも伝承されてきた要因の中に市販麺の利用による調理の簡便化があると指摘されている<sup>(11)</sup>。

澁谷（2009）は生活文化キャピタルの研究の中で福島県葛尾村の凍み餅を対象として研究している。凍み餅とは、 $-5^{\circ}\text{C}$ 以下の夜間に餅を水に浸した後、屋外に干して凍結させ、屋内で1か月かけて乾燥させた保存食である。手間がかかるにも関わらず、長期保存ができないことから一時期は作られなくなった。ところが1980年代の一村一品運動の影響もあってか1990年に有限会社ふるさとのおふくろフーズが有志の地元住民によって結成され、本来は日常食として食べられていた凍み餅を特産品に転換することで伝承を図ったことについて言及している。その際、材料であるオヤマボクチの使用に変化が見られた。かつて林業が盛んだった葛尾村では副産物としてオヤマボクチが食料として重宝された。しかし、食味に劣るという欠点と高度経済成長による食の多様化が作られなくなる要因となった。そのため、有限会社ふるさとのおふくろフーズが作るものにはオヤマボクチの含有量を減らすことで食味の改善を図った。このように、有限会社ふるさとのおふくろフーズの活動により、再び作る世帯が増えたことについて言及している<sup>(12)</sup>。

さらに郷土料理の継承について消費者意識の観点から行われた研究もあり、石島ら（2018）が茨城県東茨城郡茨城町の郷土料理であるつと豆腐について研究している。つと豆腐とは茨城町の一部の地域で正月や冠婚葬祭の振る舞い料理として食されていた郷土料理である。作り方としては藁苞の中にゆでた豆腐を崩して詰め、それを紐で縛って水分を絞り出し、その後取り出した豆腐を醤油、味醂及び砂糖で作った煮汁で甘辛く味付けするものである。冠婚葬祭が商業化する以前はその都度町内の女性が一堂に集まり、協働して作ることで伝承されてきた。しかしながら以後は自宅で儀式を行うことがなくなったことで協働して作る機会が失われ、結果として食べる機会も失われることとなった。しかし、町内のショッピングモールで試食と併せたアンケート調査を用いて継承されなくなっているつと豆腐に対する消費者意識について調査した結果、168人分の有効回答票の内、「つと豆腐を知っていた」（食べたことがある、あるいは食べたことはなくても知っていた）という回答は29人とした上で、「買いたい」「残した方が良い」という回答はそれぞれ108人、149人で、この背景に協力者が日常的に郷土料理について何らかの関心をもっていった可能性を排除していない。また、

回答者の中で健康志向が高いグループを中心に肯定的な回答得られたことから購入意欲の高さとの関連性がある可能性についても指摘している。他方、茨城町に在住しているかどうかについては購入意欲、伝承意識ともに有力な関連性が見られなかったと指摘している。喫食場面についても変化がみられており、回答者の多くが日常食やおかず、お土産の場面で食べたいと答えており、ハレの日の料理としての位置づけから変化が生じたことがうかがえるとしている。その上で社会的な変化で喫食機会を失った郷土料理を食べる機会を創出することで多少な変化は伴いながらも継承する機会につながられるとしている<sup>(13)</sup>。

なお、伝統的な日常食について、江原（2009）はハレの日の食事と比較すると記録されることが少ないことについて言及している。この研究では調理、料理形式、日常の食生活に関するそれぞれの研究の蓄積と課題についてまとめている。その中でハレの日の食事については近世及び近代を中心に比較的史料に富んでいる反面、日常食については具体的史料に乏しいと指摘している。そのため、日常食に関する研究を行うにあたっては聞き取り調査資料などを用いることが望ましいとしている。ただし、20世紀以降は聞き取り調査等を軸に一定の蓄積があることについても言及しており、今後は社会の変化と日常食を関連付ける必要があると指摘している<sup>(14)</sup>。

## 2. コノシロの食文化に関する先行研究

### (1) コノシロの生態的特徴に関する研究

コノシロの増殖生態については田北（1978）が有明海産コノシロの増殖生態について明らかにしている。1974年の漁獲統計を用いながら行った調査により、成長段階ごとの平均体長は生後満1年で148mm、2年で189mm、3年で210mmであったことを明らかにした。その上で、田北（1978）は生後満1年から2年の個体が最も多く漁獲されたと指摘し、4年以降については認められなかったとしている<sup>(15)</sup>。

産卵について、田北（1978）の調査では4～5月であるとした上で、産卵期間中は1個体で最低でも2回産卵するとしている。また、産卵期間中の産卵感覚は1個体あたり最低でも3日としている<sup>(16)</sup>。同様の研究は他の場所でも行われており、浜名湖産コノシロの産卵生態を研究した松下ら（1974）は産卵期が4月中旬から6月中旬にかけてであるとした上で、最盛期は4月下旬から5月中旬と結論付けた<sup>(17)</sup>。

また、山本ら（2001）の大阪湾のコノシロの分布に関する研究も行われ、吉田ら（1978）の研究で季節ごとに分布域が変化しているということが分かっている。それによると、冬季は工場排水の関係で水温が高くなっている水路と、わずかに水温の高くなっている南部沿岸など、水温が比較的の高い海域で、それ以外の時期では植物プランクトンの多い湾奥部に分布していることが分かっている。その上で山本らは漁獲量の推移、

成魚及び未成魚の分布、初期生態、湾奥部での卵分布についてそれぞれ調査を行った。これらの調査の結果、6月に卵が沖ではなく河口や港内水路で集中的に採取されたことから、産卵期を中心に塩分の低い水域に集中する可能性について指摘している。また、茨城県の汽水湖では産卵期に外洋域から回遊するケースが分かっていることについても言及している<sup>(18)</sup>。

コノシロの卵の同定を行う研究も行われ、黒田ら(1983)によって行われた。コノシロの卵は油球1個を有する卵膜腔の大きい典型的分離浮遊卵であると指摘した上で、マイワシやサッパの卵と著しく類似していることが産卵生態を研究する上での障害になってきたとしている。3種それぞれの生息域について、マイワシは沿岸、コノシロは沿岸～内湾、サッパは内海と指摘した上でコノシロとマイワシは湾口域で、コノシロとサッパは内湾の浅海域の河口付近でそれぞれ重複していることに言及している。産卵期についてはコノシロが概ね3～7月(ピークは4～5月)、マイワシが概ね11～6月(ピークは2～4月)、サッパは4～9月(ピークは6～7月)と言及した上で、これらの魚種の卵が同時採集された例にも触れている。コノシロとサッパについては有明海で5月に、瀬戸内海で6～7月にかけてそれぞれ同時に採集されていることについてこの研究の中で言及されている<sup>(19)</sup>。

## (2)コノシロの漁業に関する研究

コノシロを漁獲する漁業に着眼点を置いた研究も少ないながらも存在する。黒田ら(2002)はコノシロの長期変動を明らかにすべく、日本近海における漁獲資料をベースに研究を進めた。そのうち、瀬戸内海におけるコノシロの漁獲量で最多を記録したのは広島県であり、漁獲方法としてはアグリ網、定置網及び刺し網が用いられていた。また、用途としては主として食用になっているが隣接する岡山県や四国地方の瀬戸内海に面する香川県などのように養殖餌料向けに流通している産地も多く存在すると指摘している<sup>(20)</sup>。

なお、その他の産地では主に定置網(大阪)、小型定置網(浜名湖、三重県)、船曳網(愛知県、三重県)、旋網(愛知県)、刺網(三重県、大阪)、底曳網(三重県)、巾着網(大阪)が挙げられていた。なお、まとめでは1990年代にマイワシの記録的不漁となった時期には養殖量餌料の代替品として漁獲努力量が上がったと推察されていたが、実際に愛知県ではマイワシの代替品としての養殖餌料の需要に応える形で漁獲されていたとしている<sup>(20)</sup>。

コノシロの漁獲方法に関しては産地ごとの個別研究も行われている。真鍋(2002)は三重県阿児町神明でかつて行われていたコノシロ漁業の漁法について研究している。昭和30年代に真珠の養殖が本格化するまでは大手網で湾を遮断し、湾内に閉じ込めら

れたコノシロをオモアミと呼ばれる刺し網で漁獲する漁業が行われていた。漁期は11月で、12月に水温低下でコノシロが移動する前に捕獲する。4月にも湾内にコノシロはいるものの、産卵期を控えていることで身に脂がのっていないとして捕獲しない。1網あたりの漁獲量は1000尾前後で、大漁時には5000尾にも及んだことについて言及している。なお、実際に漁獲する際に使うオモアミの網目の関係で若齢魚であるコハダが捕獲されることはなかったと指摘している<sup>(21)</sup>。

### (3) コノシロの郷土料理に関する先行研究

今田ら(2001)は日本各地における日常食及び非日常食で使用される魚種とその地域差について明らかにしている。その中で日常食として使用される魚種は中国・四国地方で最も多く、コノシロを含め81種にも及んだ。非日常食においても中国・四国地方の使用魚種はコノシロを含め74種に及んでおり、同様に最も多くの魚種を利用する地域であるとしている。日常食、非日常食を合わせてイワシ、サバ、アジ、イカ、カツオ、タイ、サケ、タラ、タコ等は広範囲な生息域や加工技術の発展等が関係して全国的に広く利用されていたが、それ以外の魚種では地域差が見られた。なお、コノシロも地域差の大きい魚種のひとつであると指摘しており、瀬戸内海沿岸及び島原湾沿岸地域以外では三重県の一部でしか利用されていないとしている。コノシロは生息域が松島湾(宮城県)及び佐渡にかけて各地の内湾や浅海に広く分布しているが、下魚として認識されていたことから利用には消極的な地域が殆どだったと指摘している。ただし、岡山県などを含め、大量に漁獲されたツナシ(コノシロの若齢魚、東日本ではコハダと呼ばれる)を工夫して利用する料理や、祭りずしなどとして食されてきたと指摘している<sup>(22)</sup>。

なお、畦(2013)はコノシロの利用件数が多かった地域は福岡県や瀬戸内海及びその近隣地域にまとまっており、中でも特に岡山県が多いと指摘している<sup>(23)</sup>。また、瀬戸内海沿岸地域でのコノシロの食文化に関する詳細な研究として、岡山県におけるコノシロ、ヒラ及びサッパの3種の県内特有の食習慣を明らかにした畦(2016)の研究がある<sup>(24)</sup>。

コノシロの食文化に関する個別研究について、四国地方(愛媛県)では淡野(2017)がいずみやを、近畿地方(三重県)では久保ら(1995)及び水谷ら(1996)がそれぞれコノシロを用いた郷土料理について研究を行っている。淡野(2017)はいずみや(南予地方では丸ずし)と呼ばれるおからずしについてその歴史と継承形態について研究し、米へのアクセスが昭和初期になっても依然として困難だった事情をよく反映した料理であると指摘している。また、おからずしは西日本各地で見られた食形態であるとも指摘しており、その中に広島県ではコノシロと酢でつけたオカラを使用したあず

まずしがある<sup>(25)</sup>。一方、久保ら(1995)は三重県のなまなれずし(なれずしの一種で、発酵食)と呼ばれるコノシロのすしを扱っている。中でも音羽のなまなれずしについては佐々神社にお供え物として利用されると共にコノシロ祭りでも食されるいわば行事食になっていることについて言及している<sup>(26)</sup>。また、なまれずしに類似した料理は三重県の萩野にも他に存在し、なまれずしよりも熟成期間の長い腐れずしは水谷ら(1996)の研究で紹介されている<sup>(27)</sup>。

#### (4) コノシロの調理方法に関する先行研究

コノシロは小骨の多さと癖の強い味から好まれる魚ではないと畦(2011)は言及しているが、江戸時代には岡山藩の特産品であったことについても同様に言及している<sup>(28)</sup>。コノシロの調理方法については今田(1990)が江戸時代の料理書を用いながら歴史的観点を交えて詳細な分析を行っている。コノシロは江戸時代の時点で既に下魚として認識されていたものの、ハレの日には武士階級に食べられた場合もあったことについても言及している。代表的な調理方法としては焼き物、煮物、蒸し物、揚げ物、酢物、吸い物、漬物及び飯物があり、現代では姿が変わっているものもある<sup>(29)</sup>。

焼き物については表面に味噌を塗って焼く田楽と腹中に味噌を詰める土蔵焼きが紹介されている。いずれも悪臭を消すために味噌を用いる点と焼くことで多い小骨を脆くする点で共通点がみられる。田楽は後に味噌焼きで調理の基本法が応用された一方、土蔵焼きは大正時代の料理書を最後にみられることは殆どみられなくなったと言及している。

酢物については「なます」が紹介されている。調理方法自体は日本書紀でその基礎部分となる調理方法が紹介されており、原始的な調理方法と言及している。特徴としては酢締めして小骨を柔らかくし、悪臭を克服している点である。また、この調理方法はコノシロのような脂の少ない魚に最も適しており、ハレの日の料理としても食べられると指摘している。

漬物については多獲魚であったことに由来してか長期保存を目的としたものを含めて7種の調理方法が紹介された。代表的な調理方法としては三盃漬、阿蘭陀漬が紹介され、さらに三盃漬の手法を応用した雪花菜ずし(おからずし)も併せて紹介されている。

飯物では幼魚(コハダ)と成魚(コノシロ)の性質の違いを考慮しながらそれぞれの場合の調理方法について紹介している。コハダについては小骨のまだやわらかく、臭みも強くないことからすし料理に適していると指摘した上で、江戸時代には保存を目的とした慣れずしに加えて酢を打って早くすしを作る早鮓が作られるようになったと言及している。現在では漬けるという操作そのものが省略されていることで握りず

しに近い形態になっていると指摘している。

他方、成魚については味噌汁と焼き身を合わせた黒人飯の手法が用いられ、1805年に出版された「素人庖丁」2編で階級を問わず評価が高かったという記述がみられた点について言及している。現在では同じ名称をもつ料理こそ見られないが、「さつま味噌」のように、調理方法が類似している料理が現在までに伝承されていると指摘している。

今田（1990）は総括にあたってイワシとの比較を行っている。現代でこそイワシは大衆魚として定着しているが、江戸期には脂が多く保存が難しいとしてコノシロと同様に下魚として認識されていたと指摘している。しかし、コノシロは下魚でありながらも祭事などの行事食として利用されていた他、神饌として神社に供えられていた（音羽のなまれずしなど）一方で、イワシについてはそのような利用はみられなかったと指摘している（28）。

### 3. 小括

先行研究から郷土料理（郷土食）の定義及び位置づけは時代の変化に伴って変化していったことが明らかになった。戦時中は各地の特殊料理としつつ米不足を克服するための代替食という意味合いで位置づけられ、特定の地域で古来より食べられてきた料理、或いは伝統料理として定義づけられたのは戦後になってからであった。さらに、E. シュプランガーの郷土概念を踏まえると郷土料理の中の郷土に居住地や誕生地等は必ずしも当てはまらない。E. シュプランガーの郷土概念においては体験を通じた自然との関係が構築される郷土となっていることを踏まえて郷土料理が「その土地の気候や風土によって生まれた食材と調理法」と定義づけられたことから、「その土地の気候や風土等の条件で生まれた料理」として郷土料理を定義することができる。ただし、時代の変化等に応じた変化については容認するものとする。

郷土料理の伝承については伝承の仕組み及び各郷土料理の伝承過程から明らかにすることができた。中でも伝承が困難になった郷土料理について、伝承が困難になった理由は材料へのアクセスが困難になったことと生活様式の変化（関連行事が行われなくなる、安近短の浸透による手間のかかる料理への敬遠、嗜好の変化等）の2点に大別することができる。中でも生活様式の変化については昭和30年代前半にたんぱく質を中心とした食事へ変化していったことと関係があると考えられる。そこで、本研究では「さつま」の伝承について先述した視点を踏まえて明らかにしていく。

なお、「さつま」の主材料となっているコノシロについては生態的特徴及び漁業については研究が少なかった一方で、コノシロを使用した郷土料理等に関する研究は多く見られた。コノシロはいわゆる下魚とされながらも瀬戸内海地域を中心に利用が見られており、本研究の対象地域としている広島県安芸郡海田町も含まれている。そこで、



本研究では先行研究から明らかになったコノシロの利用に見られる地域性及び主要な調理方法等を踏まえながら「さつま」の特徴について明らかにしていく。

郷土料理について、個別の郷土料理の特色や継承に関する研究は多くみられたものの、その継承活動の実態及び課題に関する研究は多くはみられなかった。村田ら(2018)の研究では食文化の継承活動における行政と教育機関の役割の重要性について指摘していたものの、市民による継承活動については触れていなかった。そこで、本研究では「さつま」を事例として市民による継承活動の実態及び課題について明らかにしていくこととする。

(注)

- (1) 木村ムツ子(1976) 「郷土料理の地理的分布」 『地理学評論 第47巻 第6号』, p394-401
- (2) 村瀬敬子(2016) 「郷土料理/郷土食のジェンダー化—婦人雑誌における食関連情報を中心に」 日本マス・コミュニケーション学会(編)『マス・コミュニケーション研究』第89巻, p103-120
- (3) 古家晴美(2008) 「現代社会と郷土食」 『筑波学院大学紀要』第3巻, p121-133
- (4) 花輪由樹(2016) 「現代社会における郷土料理概念の考察—E. シュプランガーの郷土概念より」 『家政学原論研究』第50巻, p30-38
- (5) 村田美穂子、前田ひろみ、塩田良子、政田圭子(2018) 「広島県西部地域の家庭料理と次世代に伝え次ぐための課題と展望」 日本調理科学会(編)『日本調理科学会誌 第51巻 第3号』 p151-164
- (6) 並松信久(2020) 「高度経済成長期における食文化の変貌—食のフュージョン化をめぐる—」 『京都産業大学日本文化研究所紀要』第25巻, p150-198
- (7) 亥子紗世、熊谷千佳、菱田朋香、安藤恵、西堀すき江(2018) 「尾張水郷地域における暮らしと郷土料理の変遷」 『東海学園大学研究紀要：自然科学研究編』第22号, p1-17
- (8) 福田智子、鳥居葉子(2002) 「鳥取の郷土料理の現状と伝承の課題」 『鳥取大学教育地域科学部紀要 教育・人文科学 第4巻 第1号』, p129-141
- (9) 守田真理子(2018) 「熊本の郷土料理の背景とその特徴」 『尚絅大学研究紀要 B.自然科学編』第50巻, p161-177
- (10) 守田真理子(2019) 「熊本の郷土料理の背景とその特徴(第2報)」 『尚絅大学研究紀要 B.自然科学編』第51巻, p181-196
- (11) 松本美鈴、阿部芳子、坂口奈央、柘植光代、時友裕紀子(2018) 「郷土料理ほうとうの変遷と伝承」 日本調理科学会(編)『日本調理科学会大会研究発表要旨集』

第 30 卷, p8

- (12) 澁谷美紀(2009) 「生活文化キャピタルの再構築にみる豊かさの諸相」 『農林業問題研究』第 173 号, p20-31
- (13) 石島恵美子、安島清武、田口眞一、櫻井 輔、田村 誠、阿部信一郎(2018) 「茨城町の郷土料理 “つと豆腐” に対する消費者意識」 日本調理科学会 (編) 『日本調理科学会誌 第 51 卷 第 1 号』, p37-41
- (14) 江原絢子(2009) 「食文化研究の蓄積と今後の課題—調理, 料理形式, 日常の食生活を中心に—」 日本調理科学会 (編) 『日本調理科学会誌 第 42 卷 第 5 号』, p269-274
- (15) 田北徹(1978) 「有明海産コノシロの増殖生態— I 分布と産卵群の魚体特性」 『長崎大学水産学部研究報告』第 45 卷, p5-10
- (16) 田北徹(1978) 「有明海産 コノシロの増殖生態— II 成熟過程」 『長崎大学水産学部研究報告』第 45 卷, p11-18
- (17) 松下克己、能勢幸雄(1974) 「浜名湖におけるコノシロの産卵生態について」 日本水産學會 (編) 『日本水産学会誌 第 40 卷 第 1 号』, p35-42
- (18) 山本圭吾、中嶋昌紀、辻野耕實(2001) 「大阪湾におけるコノシロの生態と資源変動」 『月刊海洋』第 33 卷, p269-275
- (19) 黒田一紀、山本公夫、平野保男(1893) 「マイワシ・コノシロ・サッパの卵の同定」 『東海区水産研究所研究報告』第 110 号, p81-91
- (20) 黒田一紀、孔立波、川崎将義、藤田清(2002) 「漁獲量資料からみた日本近海産コノシロの長期変動」 『水産海洋研究 第 66 卷 第 4 号』, p239-246
- (21) 真鍋篤馬(2002) 「三重県阿児町神明のコノシロ網漁について」 神奈川大学(編) 『民具マンスリー 第 34 卷 第 12 号』, p7985-7993
- (22) 今田節子、藤田真理子(2001) 「魚食文化に関する研究 (第 1 報) —伝統食にみる魚の種類と地域性—」 『ノートルダム清心女子大学紀要 生活経営学・児童学・食品・栄養学編』第 25 卷 1 号, p47-59
- (23) 畦五月(2013) 「コノシロの食文化と地域性」 『就実論叢』第 43 号, p473-485
- (24) 畦五月(2016) 「岡山県におけるヒラ、サッパ、コノシロの食習慣」 日本調理科学会 (編) 『日本調理科学会大会研究要旨集』第 28 卷, p183
- (25) 淡野寧彦(2017) 「愛媛県の郷土食いずみや (丸ずし) の歴史と地域的需要・継承形態」 『愛媛大学社会共創学部紀要 第 1 卷 第 1 号』, p83-91
- (26) 久保さつき、水谷令子、西村亜希子(1995) 「三重県音羽におけるコノシロのなまれずし」 『鈴鹿短期大学紀要』第 15 卷, p157-163
- (27) 水谷令子、久保さつき、西村亜希子(1996) 「三重県萩野の腐れずし」 『鈴鹿

短期大学紀要』第16巻, p59-64

- (28) 畦五月(2011) 「このしろの現代と江戸時代の調理方法、食習俗の比較」 日本調理科学会(編) 『日本調理科学会大会研究発表要旨集』第23巻, p172
- (29) 今田節子(1990) 「料理書からみた日本料理の変容—江戸時代料理書にみる魚料理(コノシロ)の工夫—」 『ノートルダム清心女子大学紀要 生活経営学・児童学・食品・栄養学編 生活経営学・児童学・食品・栄養学編』第14巻1号, p53-63

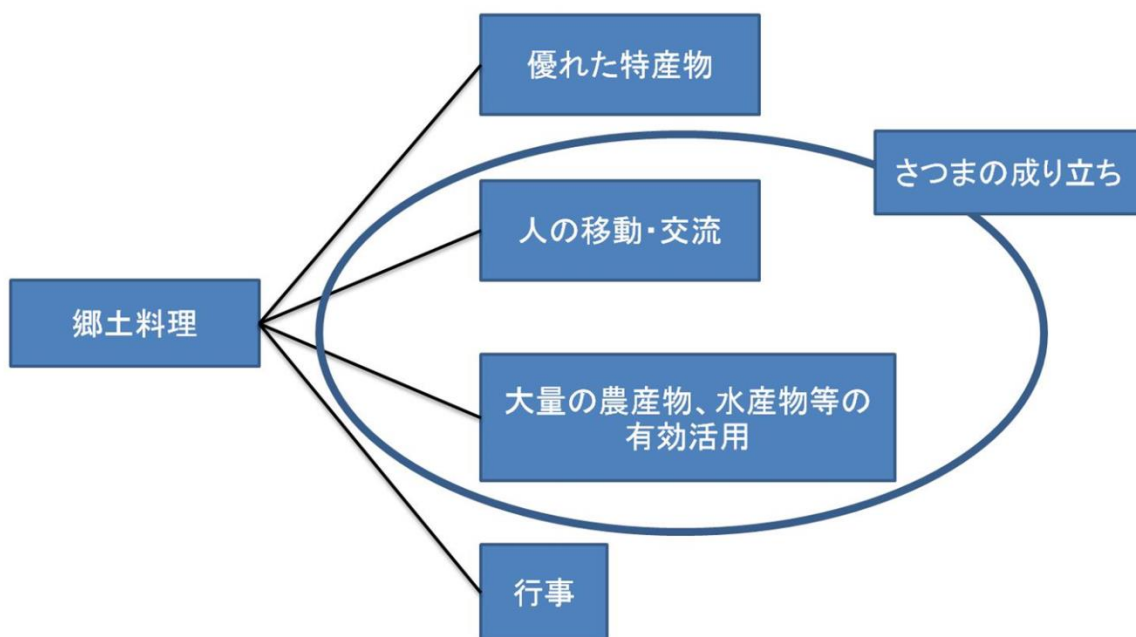


図2-1. 郷土料理の成り立ち  
資料: 守田真理子「熊本の郷土料理の背景とその特徴」(2018)より作成

## 第 3 章 食育政策の展開過程と食文化継承に関する取組

本章では、まず我が国における食育政策の展開過程について食育基本法と食育推進基本計画についてから整理し、食育政策における食文化継承に関する取組について整理する。その後、広島県及び海田町でそれぞれ展開されている食育に関する取り組みについて、本論文で取り扱う海田町の概要について明らかにしながら説明していく。

### 1. 国における食育政策の展開過程

#### (1) 食育基本法の概要

昨今の社会情勢の急激な変化によって食を巡る環境にも多くの変化が見られるようになり、同時に「食」の大切さが忘れられやすくなっていることについても指摘されている。近年における食生活には様々な懸念をはらんでおり、栄養の偏重、不規則な食事、肥満及び生活習慣病の増加、食の外部への依存の 4 点に大別される。さらに、食に関する情報が氾濫している今日において食生活改善及び食の安全確保等の側面において自力で学習する必要性に迫られているともされている。さらに、地域の文化や多様性等によって支えられてきた日本の「食」も失われる危機に瀕している<sup>(1)</sup>。

これを受けて 2005 年に食育基本法が公布され、翌年 2006 年に施行された。本法の第 1 条において食育基本法の目的について記述されている。第 1 条では国民の食生活を巡る環境の変化によって心身の健康を保ち、豊かな人間性を育むための食育の推進が緊要な課題になっているとしている。これを受け、食育について基本理念、国及び地方公共団体の責務及び食育に関する施策の基本事項を定めるとしている。これらを以て食育に関する施策を推進し、健康で文化的な国民生活及び豊かで活力ある社会の実現への貢献を本法は目的として定めている。なお、食育という用語について、知育、徳育及び体育の基礎となるべきものと位置づけ、様々な経験から食に関する知識及び選択力を習得し、健全な食生活を実践することが可能な人間を育てるものとして食育推進基本法の中で説明されている<sup>(1)</sup>。

第 2 条から第 8 条で基本理念が定められている。第 2 条では国民の心身の健康の増進及び豊かな人間形成、第 3 条で食に関する感謝の念及び理解、第 4 条で食育推進運動の展開、第 5 条で子供の食育における保護者及び教育関係者等の役割、第 6 条で食に関する体験活動及び食育推進活動の実践、第 7 条で伝統的な食文化、環境と調和した生産等への配慮及び農山漁村の活性化と食料自給の向上への貢献、第 8 条で食品の安全性の確保等における食育の役割がそれぞれ基本理念として記載されている。中でも第 7 条については、我が国における伝統的な食文化、地域の特性を反映した食生活、環境と調和のとれたフードシステムに配慮することで我が国における食料の需給状況

について国民の理解を深化させるとしている。また、生産者及び消費者の交流を促進し、農山漁村の活性化及び食料自給率の向上に資するような食育推進が行われなければならないとしている<sup>(1)</sup>。

第9条から第13条にかけて各関係者の責務について記載されている。第9条では国の責務について記載されており、国は第2条から第8条にかけて定められた基本理念にのっとり食育の推進に関する施策を策定し、実施する責務があるとされている。第10条では地方公共団体は基本理念にのっとり、食育の推進を図る上で国との連携を図りつつ、地域の特性を生かした自主的な施策の策定及び実施の責務を持つとしている。第11条から第13条にかけては行政以外の関係者の責務について記載されている。第11条では教育関係者等及び農林漁業者等の責務について記載されている。教育関係者等（教育、保育、介護及びその他の社会福祉、医療及び保健分野への従事者及び関係団体を指す）は食への関心及び理解の増進に果たすべき役割に鑑みて基本理念を基にあらゆる機会及び場所を利用して積極的な食育の推進及び他者の行う食育の推進活動に協力するよう努力するものとしている。農林漁業者等（農林漁業者及び関係団体を指す）については農林漁業関連の体験活動等が食への国民の関心及び理解の増進において重要な意義を持つとし、基本理念を基に農林漁業関連の体験の機会の提供及び食に関わる人々の活動の重要性への理解度を深めると共に、教育関係者等との連携を通して食育の推進活動を行うよう努力するとされている。第12条では食品関連事業者等（食品の製造、加工、流通販売または食事の提供を行う事業者及び関係団体を指す）の責務について、基本理念にのっとり事業活動に関して自主的に食育の推進に努めると共に、行政の実施する食育推進に関する施策及びその他関連する活動に協力するよう努めるとされている。最後に第13条では国民の責務について記載されており、家庭、学校、保育所、地域その他の社会のあらゆる分野において生涯にわたり健全な食生活の実現に自主的に努め、食育推進への寄与に努める責務を負うとしている<sup>(1)</sup>。

食育基本法の第2章（第16条から第18条）では食育推進計画等について、国、都道府県及び市町村の食育推進計画についてそれぞれ記載されている。第16条では食育推進基本計画について、食育推進会議が食育推進基本計画を作成するとしている。なお、食育推進計画を作成するにあたって4項目（食育推進に関する施策の基本的な施策な方針、食育の推進の目標に関する事項、国民等による自発的な食育推進活動等の総合的な促進に関する事項、その他食育の推進に関する施策の総合的かつ計画的な推進に必要な事項）を定めることとしている。また、食育推進基本計画の作成後は農林水産大臣への報告、関係行政機関の長への通知およびその要旨の公表を行うと定められている。第17条では都道府県食育推進計画について、都道府県は該当区域内の食育の推進に関連する計画（都道府県食育推進計画）を作成する義務を負うとされている。

また、市町村については第 18 条より都道府県食育推進計画に倣って当該市町村の杭区内における食育の推進に関連する施策についての計画（市町村食育推進計画）の作成義務を負うとされている<sup>(1)</sup>。

食育基本法の第 3 章（第 19 条から第 25 条）では基本的施策に関する事項が記載されている。第 19 条では家庭における食育の推進、第 20 条では学校及び保育所等における食育の推進、第 21 条では地域における食生活の改善のための取組の推進、第 22 条では食育推進運動の展開、第 23 条では生産者と消費者との交流の促進及び環境と調和のとれた農林漁業の活性化等、第 24 条では食文化の継承のための活動への支援等、第 25 条では食品の安全性及び栄養その他の食生活に関する調査、研究、情報提供及び国際交流の促進がそれぞれ基本的施策として定められている。その中で食文化継承に関する項目である第 24 条において、国及び地方公共団体は伝統行事及び作法等と結びついた食文化及びその他地域の特色ある食文化等を含め、我が国の食文化の継承を推進するとしている。これを受け、食文化継承を推進するための施策として、関連する啓発及び知識の普及に加え、その他の必要な施策を講じるとされている<sup>(1)</sup>。

## （2）食育推進基本計画

食育基本法の制定を受け、2006 年から食育推進基本計画（第 1 次）が施行された<sup>(2)</sup>。第 1 次食育推進基本計画から第 3 次食育推進基本計画にかけて、施策についての基本方針（基本的な取組方針）は食育基本法の第 2 条から第 8 条に定められた基本理念に沿って定められており、変更は現行の計画まで加えられていない。

第 2 次食育推進基本計画の策定以降は施策についての基本方針の中に重点目標が新たに盛り込まれ、生涯に渡るライフステージに応じた切れ目ない食育の推進、生活習慣病の予防及び改善に繋がる食育の推進、家庭における共食を通じた子供への食育の推進の 3 点が第 2 次食育推進基本計画の重点目標として設定された<sup>(3)</sup>。

ただし、この時点では食文化継承に関する項目は含まれていなかった。第 3 次食育推進基本計画が施行されると重点課題は前回計画より 2 点多くなり、若い世代を中心とした食育の推進、多様な暮らしに対応した食育の推進、健康寿命の延伸に繋がる食育の推進、食の循環及び環境を意識した食育の推進、食文化の継承に向けた食育の推進の 5 点が第 3 次食育基本計画の重点目標として定められた<sup>(4)</sup>。

特に食文化継承に関する重点目標が設定された背景には食文化の継承が難しくなっていること等に加え、和食がユネスコ無形文化遺産に登録されたことも挙げられる。食文化継承のための活動に関する施策として、ボランティア活動等における取組、専門調理師等の活用における取組、地域の食文化の魅力を再発見する取組、学校給食での郷土料理等の積極的な導入及び行事の活用、関連情報の収集及び発信が初回計画か

ら挙げられており、第3次食育推進基本計画においても変更は加えられていない。

ただし、初回計画の食文化継承に関する施策に含まれていた知的財産立国への取組との連携については第2次食育推進基本計画以降では施策の中に含まれていない<sup>(2)</sup>。なお、第3次食育推進基本計画から和食がユネスコ無形文化遺産に登録されたことを受けて、和食の保護と次世代への継承のための産官学一体となった取組が施策の中に追加された<sup>(4)</sup>。その中に2018年から子供の内に和食の喫食機会の増進を官民協働で図るプロジェクトとして開始された「Let's! 和ごはんプロジェクト」がある。このプロジェクトには食品関連企業や調理家電等食に関わる事業者等を含んだ171企業・団体(2020年9月時点)がプロジェクトのメンバーとして関わっている<sup>(5)</sup>。このプロジェクトの一環で行われた活動の例として日本和食卓文化協会による和食卓講座(通年実施)、食品関連企業による味噌汁の需要喚起に関する活動(2019年)、東京家政大学による「食文化ちよだ探検(2019年)」(おにぎり作りコース、和食器・和菓子コース、味噌汁作りコース、江戸のおやつコース)などが挙げられる<sup>(6)(7)(8)</sup>。また、11月は和ごはん月間、11月24日は和ごはんの日と定められ、2020年の和ごはんの日では「和食文化バトンカレッジ2020」がLet's! 和ごはんプロジェクトの一環として開催され、和食講座等の関連講座が行われた<sup>(9)</sup>。

第3次食育推進基本計画に沿ったその他の具体的な取組については食育白書の中で記載されている。食文化継承のための活動において、ボランティア活動等における取組の中で各都道府県の食生活改善推進員による食文化継承の取組が事例として取り上げられている。主な活動内容としては講習会の実施、イベント等での普及活動、学生を対象とした出前教室等での指導等が挙げられた。なお、学生への指導についてはボランティア活動以外の取組でも行われており、専門調理師等の活用における取組の中でシェフによる小学校での食育授業の実施が事例として取り上げられている<sup>(10)</sup>。

なお、食文化継承に関する項目と関連して目標が2点設定された。1点目は「地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理及び作法等を継承し、伝えている国民の割合」、2点目は「地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理及び作法等を継承している若い世代の割合」となっている<sup>(4)</sup>。

それぞれの目標における数値の推移については前者を図3-3、後者については図3-4に示した。目標値はそれぞれ50%、60%としており、前者では2019年時点で47.9%とまだ目標値には達していない一方、後者については2018年に目標値を上回ったことから数値上では達成したことになる<sup>(11)</sup>。

第4次食育推進基本計画の作成にあたり、2020年度第1回食育推進評価委員会で国際的な食及び栄養に関する動向及び新型コロナウイルスの世界的な流行等を背景とした重点課題が設定すべきとの指摘が上がった。重点課題として新型コロナウイルス感



感染症対策下の「新しい生活様式」に対応した食育の推進、国際的動向としての「持続的な食事・食生活」のための食育の推進、対面での活動が制限されていることに伴う「オンライン食育」の推進を次期計画における重点課題として挙げている<sup>(12)</sup>。

現行計画の若い世代を中心とした食育の推進、多様な暮らしを支える食育の推進及び健康寿命の延伸に繋がる食育の推進を新しい生活様式に対応した食育の推進に盛り込むとしており、そこにさらに感染予防対策等の視点も加えるとしている。また、新型コロナウイルスの流行に伴って家庭での食事づくりを行う機会が増えたとしてその意義を強調するともしている。現行計画の食の循環及び環境を意識した食育の推進及び食文化の継承に向けた食育の推進については次期計画では国際的動向としての「持続的な食事・食生活」のための食育の推進に盛り込むとした。

その後、2020年度第2回食育推進評価専門委員会で第4次食育推進基本計画について、重点課題を新しい生活様式に対応した食育の推進、国民の健全な食生活の実践を支える食育の推進及び持続可能な食の「3つのわ（環・輪・和）」を支える食育の推進の3点とする方向性にした<sup>(13)</sup>。

2020年12月11日に開催された2020年度第3回食育推進評価専門委員会では骨子案が作成され、重点事項として「生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進」、「持続可能な食育の推進」及び「新たな日常及びデジタル化に対応した食育の推進」の3点が設定された。その内、「持続可能な食育の推進」について、「食と環境の調和」、「農林水産業及び農山漁村を支える多様な主体との繋がり深化」及び「和食文化の保護・継承を通じて持続可能な食を支える食育」をそれぞれ推進することが重要であるとしている<sup>(14)</sup>。

骨子案では食育推進にあたっての目標が16点設定され、その内14点目に「地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理及び作法等を継承し、伝えている国民を増やす（伝承・食べるこど）」が盛り込まれていた。第3次食育推進基本計画で設定された目標と酷似しているが、第4次食育推進基本計画の骨子案では継承について、「伝承・食べるこど」と明確化している<sup>(14)</sup>。

食育の総合的な促進に関する事項について、「食文化継承のための活動の支援等」で取り組むべき施策は地域の多様な食文化の継承に繋がる食育の推進、ボランティア活動等における取組、学校給食での郷土料理の積極的な導入及び行事の活用、専門調理師等の活用における取組の4点に大別された。なお、1点目の施策で各地の郷土料理の調査及びデジタル技術を用いた情報の蓄積及び普及啓発を行うという施策があり、前回計画で言及されていた関連情報の収集及び発信については1点目の施策に吸収されたことになる。また、和食の栄養バランスの良さに関する国内外への発信も強化するとしている。なお、第4次食育推進基本計画の最終決定は2020年度末の3月中とな

っている。

### (3)食育の推進体制

先述した食育基本法に基づいて食育の推進体制は図 3-1 及び図 3-2 のように表される。図 3-1 には国及び地方公共団体による食育の推進体制を示した。国において、食育推進会議が計画の作成を担っており、農林水産省、文部科学省等の関係省庁が施策の実施機関として位置づけられている。また、地方農政局を通して地方公共団体との連携体制を構築している。地方公共団体においては都道府県及び市町村でそれぞれ食育推進会議が設置され、計画の作成を担っており、相互に連携体制を構築している。

図 3-2 には食育の推進体制について、全体像を示した。国民運動として食育を推進するにあたり、国民及び家庭を中心とし、行政、教育機関、農林漁業者、保健機関、医療機関、食品関連事業者等、農林漁業者、各種団体、ボランティアが連携するとしている。

## 2. 広島県における食育政策の展開過程

### (1)広島県食育基本条例

広島県では 2006 年に広島県食育基本条例が制定された。本条例の第 1 条で目的について記載されており、食育に関する理念の設定、県の責務並びにその他関係者等の役割を明らかにすると共に食育推進のための施策の基本事項を定めるとしている。これらを以て食育に関する施策を推進し、県民の健康で豊かな生活の実現に貢献するとしている。

第 3 条では基本理念について 3 項目記載されている。1 項目目では県民の心身の健康増進と豊かな人間形成に資する推進を行うとしている。2 項目目では食育推進活動は県民等の自発的意思を尊重し、地域を構成する様々な主体の協働及び連携によって展開するとしている。3 項目目では地域の伝統的な食文化、地域の特性を生かした食生活、環境と調和のとれた食料の生産及び消費に配意し、生産者及び消費者の交流促進、地産地消の促進を図るとしている。また、食品の安全性等の食に関する情報提供による食生活の実践に資するように推進するとしている<sup>(10)</sup>。

第 4 条から第 8 条では各関係者の役割について記載されている。第 4 条では県の責務について、基本理念にのっとり食育推進のための施策の策定及び実施をする責務を負うとしている。第 5 条では県民は食関連の知識を深め、生活のあらゆる分野で生涯に渡る健全な食生活の実現を図るよう努力する役割を担うとしている。第 6 条から第 8 条では教育関係者等、農林漁業者等及び食品関連事業者等の役割についてそれぞれ記載されている。また、第 9 条では市町との連携について記載されており、市町が

食育推進計画を作成する際には県が支援の実施及び連携を図るとしている<sup>(15)</sup>。

本条例の第2章において、第12条から第17条にかけて第3条の基本理念を踏まえた基本的施策について、第18条では連携体制について、第19条ではひろしま食育の日及びひろしま食育ウィークについて、第20条では顕彰についてそれぞれ記載されている。第12条で家庭、職場及び地域社会における食育の推進、第13条で学校及び保育所等における食育の推進、第14条で地域における食生活改善のための取組（ボランティアの育成及び支援等について言及）、第15条で生産者と消費者の交流促進等、第16条で食文化継承のための取組の促進、第17条で食の安全性、食育に関する情報提供及び普及啓発についてそれぞれ記載されている。第18条では県民、教育関係者等、農林漁業者等、食品関連事業者等、民間団体等による食育推進活動が緊密な連携の下で地域の特性を生かしながら展開され、関係者間の情報及び意見交換が促進されるように県は努めるとしている。第19条では県内の食育推進に関する普及啓発を図るとして、10月19日をひろしま食育の日とし、ひろしま食育の日を含む週をひろしま食育ウィークとして定め、第20条では食育推進に関する活動の機運を高めるとして食育推進の功労者への顕彰に努めるとしている<sup>(15)</sup>。

本条例の第3章では広島県食育推進会議に関する項目が記載されている。第21条において、食育基本法第32条に基づき、広島県食育推進会議を設置するとしている。広島県食育推進会議では食育推進計画の作成及び実施を担うものとされている。

## (2) 広島県食育推進計画

先述した広島県食育基本条例及び食育基本法第18条に基づき、2008年度から2012年度にかけて広島県食育推進計画（第1次）が施行された。広島県食育推進計画は5年毎に更新されることとなっている。第1次計画の期間中に行われた事業の内容は食育推進計画の推進、普及啓発活動及び食育功労者の表彰の3本柱になっており、以後の計画でもこの3本柱は維持されている。その中でも普及啓発活動について、2011年度はひろしま食育の日及びひろしま食育ウィークを中心とした食育の普及啓発の実施、食育活性化支援事業による保健所を中心とした食の関係者のネットワーク構築及び小中学生を対象としたお弁当コンクールを引き続き実施するとした<sup>(16)</sup>。

2013年度から広島県食育推進計画（第2次）が2017年度までの期間で実施され、第2次計画からは新たに重点目標が設定された。第2次計画では、「1日の食塩摂取量の減少」、「1日の野菜摂取量の増加」及び「朝食または夕食を家族と共に食べる共食の増加」の3点が重点目標として設定された<sup>(17)</sup>。食育推進事業について、普及啓発活動では前回計画の事業に含まれていたものに加え、家庭における共食の取組、食文化継承に関する取組の促進を目指す新規事業の実施及び減塩レシピ集の作成が新たに

盛り込まれた。「ひろしま食育の日」及び「ひろしま食育ウィーク」における普及啓発活動について、2013年度の食育ウィークでは減塩の推進に関する取組を中心に展開された。具体的には減塩の普及に取り組む企業及び団体等の紹介及びそれぞれの商品を扱った試食会が関連事業として行われた<sup>(18)</sup>。なお、第2次計画の初年度にあたる2013年度には第8回食育推進全国大会が開催され、関連行事が広島県内の4箇所で展開された<sup>(19)</sup>。

2018年度から2022年までの期間で第3次広島県食育推進計画が実施され、健康寿命の延伸に繋がる食育の重点的推進、実践状況が十分でない世代に焦点を当て、重点的に働きかける取組の強化、家庭状況及び環境への配慮等多様な暮らしに対応する食育の推進に関する視点を踏まえて取組を強化するとした。重点目標について、健康寿命の延伸に向けて「1日の食塩摂取量の減少」、「1日の野菜摂取量の増加」及び「毎日朝食を食べる県民の割合の増加」の3点が重点目標として掲げられた<sup>(20)</sup>。食育推進事業の中で普及啓発活動については「ひろしま食育の日」及び「ひろしま食育ウィーク」における普及啓発の実施及び食育活性化支援事業による保健所を中心とした食の関係者のネットワーク構築の2点に絞られた<sup>(21)</sup>。

### (3) 広島県における食文化継承に関する取り組み

地産地消の推進及び食文化の継承について、第1次計画の期間中である2009年度に「ひろしま県の味料理集」を作成した。「ひろしま県の味料理集」の作成には広島県内の全市町村及びその他各団体（食生活改善推進協議会、農協等）が関わった。この料理集には広島県内各地の郷土料理に加え、各地の特産品を用いた料理等も併せて記載されている。本論文の第4章で詳しく説明する海田町の郷土料理である「さつま」について、この料理集では「さつま汁」という名称で掲載されていた。また、いぎす豆腐及び鯛めん等のように複数地域で食べられている郷土料理については重複する箇所も見られたものの、作り方等細部に違いが見られた。なお、「ひろしま県の味料理集」を用いた普及啓発活動については以後の食育推進計画においても継続されるとしている<sup>(22)</sup>。

第2次計画の期間中である2013年度に入ると新たに「伝えよう ひろしまの味コンテスト」が開催された。このコンテストは食文化に関する取組を行っている個人または団体を募集し、活動内容等を表彰し、県民の広島県の食文化への関心を高め、食文化の継承活動に従事する県民及び団体を増やすことを目的として開催された。具体的には郷土料理等の講習会及びレシピ作り等が表彰対象の活動内容に含まれている。

第1回コンテストでは神石高原町の神石公民館いきいきふれあい教室による「神石高原町 残しておきたいおふくろの味」(レシピ集)の作成が最優秀賞として表彰され

た。次いで福山市食生活改善推進連絡協議会による「郷土料理の伝承事業」が優秀章として、竹原市の農家レストラン西野による「特産品を多用に利用した地域振興活動」が審査員賞としてそれぞれ表彰された。

なお、第2次計画において食文化継承を推進するための施策として、食生活改善推進員並びにボランティア等の料理教室等イベントで郷土料理の導入を働きかけると共に、広島県食生活改善推進員団体連絡協議会へ食文化継承を推進するための実践活動を支援するとしている。なお、ボランティア活動について、地域における食育の推進の施策の1つである「地域の人材育成及び活用の推進」の中でボランティア及び地域で活動する団体等への支援を行うとしていることについて言及されている。また、学校における食育の推進における施策の中で学校給食を活かした食育の推進があり、その中で郷土料理等を活用して地域の文化及び伝統への関心を高めるとしている<sup>(23)</sup>。

第3次計画に移行すると、ボランティア等による取組の促進については文言に変更が見られた。第3次計画では食生活改善推進員及びボランティア等の取り組む継承活動がより充実度が高くなるように働きかけると共に、参考となる事例等の情報収集及び提供で食文化継承の実践活動を支援するとしている。第2次計画では支援対象を広島県食生活改善推進員団体連絡協議会としていたが、第3次計画ではこのような文言は見られなかった<sup>(17)(20)</sup>。

### 3. 海田町における食育政策の展開過程

#### (1) 地域概要

図3-5には海田町の位置関係を示す地図を、図3-6には海田町中心部の地図をそれぞれ示した<sup>(24)</sup>。広島県安芸郡海田町は広島県南西部の広島湾岸東部に位置しており、1956年に旧海田市町と旧東海田町が合併したことにより成立した。海田町は西及び北に広島市、東に熊野町、南に広島市安芸区とそれぞれ隣接している。海田町は広島市、呉市及び東広島市を繋ぐ交通の結節点となっている。海田町ではJR海田市駅でJR山陽本線とJR呉線がそれぞれ分岐している。また、海田町には陸上自衛隊の駐屯地も置かれている。

海田町は13.81平方kmの面積を有する自治体であり、広島県内の23市町で2番目に小さい自治体となっている。海田町南東部で、熊野町との境界を有する地域では標高300~600mの山地が形成されている。また、海田町北西部の広島市との境界付近でも標高は低いながらも同様に山地が形成されている。この2か所の山地の間にある平野部に市街地が立地している。市街地の北側(JR海田市駅の南側)には瀬野川が流れている。瀬野川は海田町西部の一部が面する海田湾へと注ぎ、海田湾沿いには工業地が立地している。

図 3-7 に 1960 年から 2020 年にかけての海田町の総人口の推移を、図 3-8 に 1995 年から 2015 年にかけての年齢 3 区分別人口の推移をそれぞれ示した。1960 年の海田町の総人口 13,339 人であったが、1990 年にかけて 30,747 人まで増加した。1990 年をピークに 2010 年にかけて 28,473 人まで減少した。しかし、直近で国勢調査の行われた 2015 年の総人口は 28,667 人であり、僅かではあるが人口増加が見られた。ただし、図 3-3 に示した年齢 3 区分別人口の推移に着目すると、高齢化が進行していることが分かる。1995 年時点の 65 歳以上が人口に占める割合は 9.9%であった。しかし、2000 年に入ってから 65 歳以上が人口に占める割合は右肩上がりの上昇傾向を見せている。2000 年に初めて 10%を超えて 12.4%になると、2010 年には 19.4%にまで上昇した。2015 年時点では 65 歳以上が人口に占める割合は 20%以上となり、22.9%で推移している。そのため、1995 年と比較すると 2015 年までに 65 歳以上が人口に占める割合が 2 倍以上に増加したことになる<sup>(25)</sup>。

2015 年時点の産業別就業者人口の割合はそれぞれ第 1 次産業で 0.6% (82 人)、第 2 次産業で 29.4% (4062 人)、第 3 次産業で 70% (9658 人)となっていた。工業は海田町の基幹産業として位置づけられており、製造業に従事している就業者数は 2015 年時点で 3147 人と最も多い。図 3-9 には 1960 年から 2015 年にかけての第 1 次産業の就業者人口の推移を示した。1960 年の第 1 次産業の就業者数は 976 人であり、その内農業で 881 人、林業で 7 人、漁業で 88 人がそれぞれ占めた。以後、第 1 次産業の就業者数は減少傾向に入り、1970 年には 50%近く減少して 500 人となった。さらに、1975 年には 300 人未満となった。1990 年には就業者数は 200 人を下回り、2010 年からは 100 人未満となった。2015 年時点の第 1 次産業の就業者数は 82 人 (農業で 63 人、林業で 4 人、漁業で 15 人)となっており、1960 年と比較すると約 92%減少したことになる<sup>(25)</sup>。なお、海田町で行われている漁業について、2018 年時点ではカキ養殖が 3 経営体によって行われているのみに留まる<sup>(26)</sup>。

## (2)海田町食育推進計画

海田町では健康かいた 21 の枠組みの中で海田町食育推進計画が作成されている。ただし、健康かいた 21 の第 1 次計画では食育推進計画は作成されていなかったものの、海田町健康づくり事業の中で健やか親子推進事業及び元気増やし事業の中に食育に関連する施策が盛り込まれていた。前者では食育の推進、後者ではヘルスマイト (海田町食生活改善推進員) による食育推進活動がそれぞれ含まれていた。前者の事業内容は乳幼児からの食生活が生涯の健康の基礎となることを啓発する性格のものとなっており、後者は食を通じた住民間の交流で楽しい食育を広げるものと位置づけられていた<sup>(27)</sup>。

なお、計画の推進について健康づくり活動の支援体制強化、健康づくりの機会及び場所の確保、健康づくりに関する普及啓発の推進、関係機関との連携の推進、人材の確保及び資質の向上の5点を以て推進体制を構築するとしていた。それらの項目は以後の計画（海田町食育推進計画）でも踏襲されているが、関係機関との連携については以後の計画から構図の変化が見られるものとなっている。

関係機関との連携について、関係者図を図3-10に示した。図の中には住民、ボランティア団体、学校及び保育所等、地域、医療機関等、企業及び団体等が関係者として位置づけられ、行政からは保健センターが加わった。ただし、広島県及び国はこの関係者図の中には含まれていなかった<sup>(27)</sup>。

海田町食育推進計画が最初に作成されたのは第2次健康かいた21（2010年度から2014年を実施期間とし、2017年度まで延長した）の作成時であり、健やか親子推進事業及び元気増やし事業の中に食育に関する施策が盛り込まれている。前者ではベビーレストラン及び食文化継承事業が、後者では「ワッショイ！かいた（健康食育応援ひろば）」の設置、ヘルスマイトによる食育推進活動、ヘルスマイトレシピ集の作成、思春期世代への食育推進事業がそれぞれ盛り込まれていた。食文化継承事業においては海田町及び安芸地域の食文化の再発見と継承を図るにあたり、子育て中の保護者が家庭に取り入れることで幼少期からの食文化の形成及び食育の推進に役立てるとしていた<sup>(28)</sup>。

ヘルスマイトレシピ集の作成について、以前にヘルスマイト活動で取り扱ってきた料理の中からとりわけ伝えたいものを厳選したレシピ集を作成し、食育媒体として役立てるとしている。ヘルスマイトレシピ集は郷土料理を含め、主食、主菜、副菜、汁物、間食のレシピ集としてまとめられたものである。ヘルスマイトレシピ集は食品の目安量及び食事バランス等に関する解説が記載され、その後各料理のレシピが掲載されている体裁となっている<sup>(29)</sup>。

レシピ集の中には20種類の料理のレシピが掲載されており、本論文の第4章で詳しく説明する郷土料理「さつま」のレシピも含まれている。「さつま」以外の郷土料理では煮ごめという小豆、大根等根菜及び油揚げ等を材料とした精進料理が扱われており、この料理は浄土真宗の安芸門徒を中心に食べられている。「さつま」及び煮ごめ以外は郷土料理ではない。なお、水産物を主とした材料としている料理については「さつま」を含め、4品目であり、さつま以外では主食として「じゃこご飯」が、主菜として「鮭のサッパリおろし煮」、「白身魚の香味蒸し」の2品目が掲載されていた。最も掲載が多かったのが野菜類を主材料とした料理で、肉と併せて利用していたものを除くと半数に及ぶ10品目が確認された。

計画の推進にあたり、行動目標が3点設定された。健康づくりの推進体制の充実及

び強化（行動目標 1）、住民 1 人 1 人の健康づくり活動の支援（行動目標 2）、計画の進行管理及び評価（行動目標 3）がそれぞれ行動目標として掲げられた。行動目標 1 では関係機関等の連携及び地域のネットワークづくり、担い手の確保及び資質の向上、協働で取り組む健康づくり、行動目標 2 では健康づくりに関する情報の提供と普及啓発、健康づくりの機会及び充実、行動目標 3 では計画の進行管理の徹底、施策及び事業の評価及び見直し、適切な情報公開がそれぞれ主要施策として設定されていた<sup>(28)</sup>。

各行動目標の主要施策について、文言に多少の変化はあるものの、基本は前回計画の推進体制で記載された施策と大きく変わらない。ただし、行動目標 1 の関係機関等の連携及び地域ネットワークづくりについて、構図に変化が見られている。健康づくりに関わる連携ネットワークについて、関係者図を図 3-11 に示した。前回計画で地域と表記されていた箇所が自治会等地域活動団体に置き換わり、行政については保健センターのみならず関係課が加わり、さらに広島県及び国も関係者図に加わった<sup>(28)</sup>。

第 1 回計画を継承及び発展させる形で作成されたのが海田町食育推進計画（第 2 次）であり、第 3 次健康かいた 21 の一環として 2018 年度から実施されている。海田町食育推進計画（第 2 次）を含め、第 3 次健康かいた 21 は 2023 年度までを施行期間としている。第 2 次食育推進計画では食育推進事業について、かいたプロジェクト、350！かいたベジ食べるプロジェクト、思春期世代食育応援プロジェクトの 3 区分に分割されていた<sup>(30)</sup>。

かいたプロジェクトについてはその中にさらに 11 の事業があり、前回計画に含まれていたベビーレストラン、ヘルスマイト活動推進事業（前回計画ではヘルスマイトによる食育推進活動）、ワッショイ！かいた（食育応援広場）もかいたプロジェクトの中に含まれている。また、他の事業について、プレママ教室、すこやか食育教室、朝ごはん推進事業、出前健康教室、ひまわり栄養相談、減塩の啓発、食育月間及び食育の日等の食育に関する普及啓発及び食育推進ワーキング会議がかいたプロジェクトに含まれている。なお、いずれのプロジェクトにおいても前回計画まで見られた食文化継承に関する文言はここでは見られなかった<sup>(30)</sup>。

海田町食育推進計画（第 2 次）から食育推進の数値目標が新たに設定された。食育推進に関する目標値は 7 項目設定され、食育に関心を持つ住民の増加、共食の回数の増加、朝食を欠食する住民の減少、学校給食での地場産物等の使用する割合の増加、学校給食における国産食材の使用する割合の増加、栄養バランスに配慮した食生活を実践する住民の増加、主食及び主菜を組み合わせた食事を 1 日複数回ほぼ毎日食べている若年世代（20～30 代）の割合の増加、住民の食塩摂取量の減少、野菜を毎日食べている住民の割合の増加及び食育推進に関わるボランティアの数の増加が挙げられている。なお、7 項目目についてはヘルスマイトの人数を指標としており、2016 年時点



で22人だったヘルスマイトを30人に増やすとしている<sup>(30)</sup>。

海田町食育推進計画（第2次）からは新たに食育推進の目標が設定され、「食を通して感謝と思いやりの心を育てよう」、「選んで食べて元気な体を育てよう」及び「海田の食環境を大切にしよう」の3点が掲げられた。行動目標については「住民1人1人の健康づくりと食育推進の活動の支援（行動目標1）」、「健康づくりと食育の推進体制の充実・強化（行動目標2）」及び「計画の進行管理と施策（事業）の評価（行動目標3）」の3点が挙げられており、順番が異なる点を除けば前回計画の行動目標に変更点はない<sup>(30)</sup>。

行動目標1について、健康づくりと食育推進に関する情報の提供と普及啓発、健康づくりと食育推進の機会や場所の確保・充実の2点が主要施策として挙げられている。2点目の施策について、保健センターでは健康づくり等と並んで食育推進の機会や場所の確保及び充実を図るとしている。また、保健センターの管轄外の施策についても庁内の連携体制を充実させ、健康づくりに関連する総合的な施策の具体化に向けて海田町全体で取り組むとしている。

行動目標2について、関係機関等の連携及び地域のネットワークづくり、担い手の確保及び資質の向上、協働で取り組む健康づくりの3点が主要施策として挙げられている。関係機関等の連携及び地域のネットワークづくりについては前回計画からさらなる変化が見られた。

本計画の関係者図を図3-12に示した。図の上部には健康づくりに関わる連携及びネットワークを、下部には食育推進に関わる連携及びネットワークの関係者図をそれぞれ示した。上部の図については前回計画から大きな変更はない一方で、新たに食育に関する連携構図（図の下部）が設定された。保健センターを窓口機関とする形で海田町食育推進ワーキング会議が中心となっており、食生活改善推進協議会並びに栄養士団体等、食品関連事業者等、行政各課、教育機関、住民、国及び広島県関係機関が連携対象となっている。この施策では行政、関係機関及び関連団体等との情報交換及び協力体制を充実・強化するとしている。

また、食育推進について、様々な関係者が協議等ができ、連携した取組を進める母体として海田町食育推進ワーキング会議を活用するとしている。2点目の施策において、関係職員に加え、地域内で食育推進を行う自主グループ等も重要な役割を担うとしており、健康づくり及び食育推進に関わる人材の把握や育成に努めるとしている。また、健康づくり及び食育推進に取り組む団体等の支援や自主グループの立ち上げを促進するとしている。なお、3点目の施策で関係者間等で役割分担を行う等の協力を行いながら事業の推進を図るとしている。

行動目標3については前回計画と同様、計画の進行管理の徹底、施策及び事業の評

価及び見直し、適切な情報公開の3点が主要施策として挙げられた。

#### 4. 小括

食育基本法の公布に端を発する国の食育推進基本計画は5年毎に更新され、2021年からは第4次食育推進基本計画へ移行する。第2次食育推進基本計画までは重点目標の中に食文化継承に関する項目は含まれなかった。しかし、2013年12月にUNESCOによって無形文化遺産に登録されたことも関係して第3次食育推進基本計画から重点目標として関連2項目が設定された。その内、若い世代の継承については数値上では達成したが、継承が何を指すのかについては、明確ではなかった。これを踏まえて第4次食育推進基本計画の骨子案では継承を「伝承・食べること」と明確化したものと考えられる。また、第4次食育推進基本計画では2020年からの新型コロナウイルスの世界的な感染拡大を受けての「新しい日常」を踏まえた施策が新たに盛り込まれることが予想される。ただし、これまでに行われた食文化継承に関する各種事業や取組のレビューが充実していなかったため、第4次食育推進基本計画からより綿密に評価が行われるか注視する必要があると考えられる。

食育政策の中で、郷土料理（食文化継承）は食育基本法の基本理念に含まれていたことから、第1次食育推進基本計画から第2次食育推進基本計画では重点目標に含まれなかったものの、重要課題の1つとして位置づけられていたと考えられる。また、第3次食育推進基本計画からは重点目標の中に組み込まれ、以後も第4次食育推進基本計画の骨子案から引き続き重点目標に残る見込みである。

広島県においては国が食育基本法を公布したことを受けて広島県食育基本条例が公布され、これに端を発する形で広島県食育推進計画が作成された。広島県食育推進計画も国と同様に5年毎に更新される。国の食育推進基本計画では第3次計画から食文化継承に関する項目が重点目標に盛り込まれた一方で、広島県食育推進計画においては健康増進に重点を置いている性格がある。海田町においては健康かいた21の枠組みで食育政策が展開され、第1次計画においては当初の5年から8年まで実施期間が延長された。現行は第2次計画であり、食文化継承に関する文言は現行計画の中では見られない。その代わりに、食育活動の支援を行うとする施策があり、その中に食文化の継承活動も含まれると考えられる。

また、国、広島県及び海田町のそれぞれの食育政策の施策において、ボランティア活動の推進及び支援について共通して言及されている。食育白書の中でも食文化継承の取組について、ボランティア活動が多く事例として紹介されている。このことから食育におけるボランティアの担う役割は重要な位置づけにあると考えられる。

しかし、詳細は第4章で解説するが、施策の中で継承活動（海田町の場合は食育活動）を支援するとしつつも実際には本研究の対象とするさつまの会は支援を受けていないのが現状である。そのため、食文化の継承に関する政策目標は市民レベルの普及啓発活動がなければ達成が難しいと考えられる。これを踏まえ、第4章では施策に合致しているものの支援を受けていないさつまの会の活動に焦点を当てていく。

（注）

(1) 「食育基本法」 2005年 法63

(2) 農林水産省 「食育推進基本計画」

(3) 農林水産省 「第2次食育推進基本計画」

(4) 農林水産省 「第3次食育推進基本計画」

(5) 「Let's 和ごはんプロジェクト」

[https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/culture/wagohan\\_project.html#a05](https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/culture/wagohan_project.html#a05) (2019年11月30日閲覧)

(6) 「メンバー活動状況（一般社団法人日本和食卓文化協会）」

[https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/culture/wagohan/act\\_wasyoku\\_taku.html](https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/culture/wagohan/act_wasyoku_taku.html) (2019年11月30日閲覧)

(7) 「メンバー活動状況（味の素株式会社）」

[https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/culture/wagohan/act\\_ajino\\_moto.html](https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/culture/wagohan/act_ajino_moto.html) (2019年11月30日閲覧)

(8) 「メンバー活動状況（東京家政学院大学）」

[https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/culture/wagohan/act\\_kasei.html](https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/culture/wagohan/act_kasei.html) (2019年11月30日閲覧)

(9) 「和食文化バトンカレッジ2020」

<https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/culture/wagohan/attach/pdf/baton2020-1.pdf> (2020年12月27日閲覧)

(10) 農林水産省（2016） 「平成28年度食育推進施策（食育白書）」 p118-128

(11) 農林水産省（2020） 「令和元年度食育推進施策（食育白書）」 p194

(12) 令和2年度第1回食育推進評価専門家委員会 「資料10 第4次食育推進基本計画の重点課題として、考慮すべきこと」

[https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/kaigi/attach/pdf/r02\\_01-12.pdf](https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/kaigi/attach/pdf/r02_01-12.pdf) (2020年12月25日閲覧)

(13) 令和2年度第2回食育推進評価専門委員会 「資料4 第4次食育推進基本計画の策定に向けての意見」

- [https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/kaigi/attach/pdf/r02\\_02-2.pdf](https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/kaigi/attach/pdf/r02_02-2.pdf) (2020年12月28日閲覧)
- (14) 令和2年度第3回食育推進評価専門家委員会 「資料3 第4次食育推進基本計画 骨子案」
- (15) 「広島県食育基本条例」
- (16) 「広島県 | 17 食育推進事業」  
[https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/life/51243\\_75163\\_misc.pdf](https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/life/51243_75163_misc.pdf) (2020年12月25日閲覧)
- (17) 「第2次広島県食育推進計画」
- (18) 「広島県 | 18 食育推進事業」  
[https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/life/195954\\_355783\\_misc.pdf](https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/life/195954_355783_misc.pdf)  
(2020年12月25日閲覧)
- (19) 「広島県 | 第8回食育推進全国大会の開催結果について」  
<https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/attachment/100030.pdf> (2020年12月25日閲覧)
- (20) 「第3次広島県食育推進計画」
- (21) 「広島県 | 25 食育推進対策」  
[https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/life/303242\\_750803\\_misc.pdf](https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/life/303242_750803_misc.pdf)  
(2020年12月25日閲覧)
- (22) ひろしま食育・健康づくり実行委員会 (2010) 「ひろしま県の味料理集」
- (23) 「広島県 | 第1回 伝えよう ひろしまの味コンテスト」  
<https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/attachment/123880.pdf>  
(2020年12月25日閲覧)
- (24) 国土地理院 「地理院地図」 <https://maps.gsi.go.jp> (2020年11月9日閲覧)
- (25) 「国勢調査」(1965～2015年)
- (26) 農林水産省(2018) 「漁業センサス」
- (27) 「第1次健康かいた21」
- (28) 「第2次健康かいた21(海田町食育推進計画)」
- (29) 海田町・海田町食生活改善推進協議会 (2014) 「ヘルスメイトレシピ集」
- (30) 「第3次健康かいた21(第2次海田町食育推進計画)」

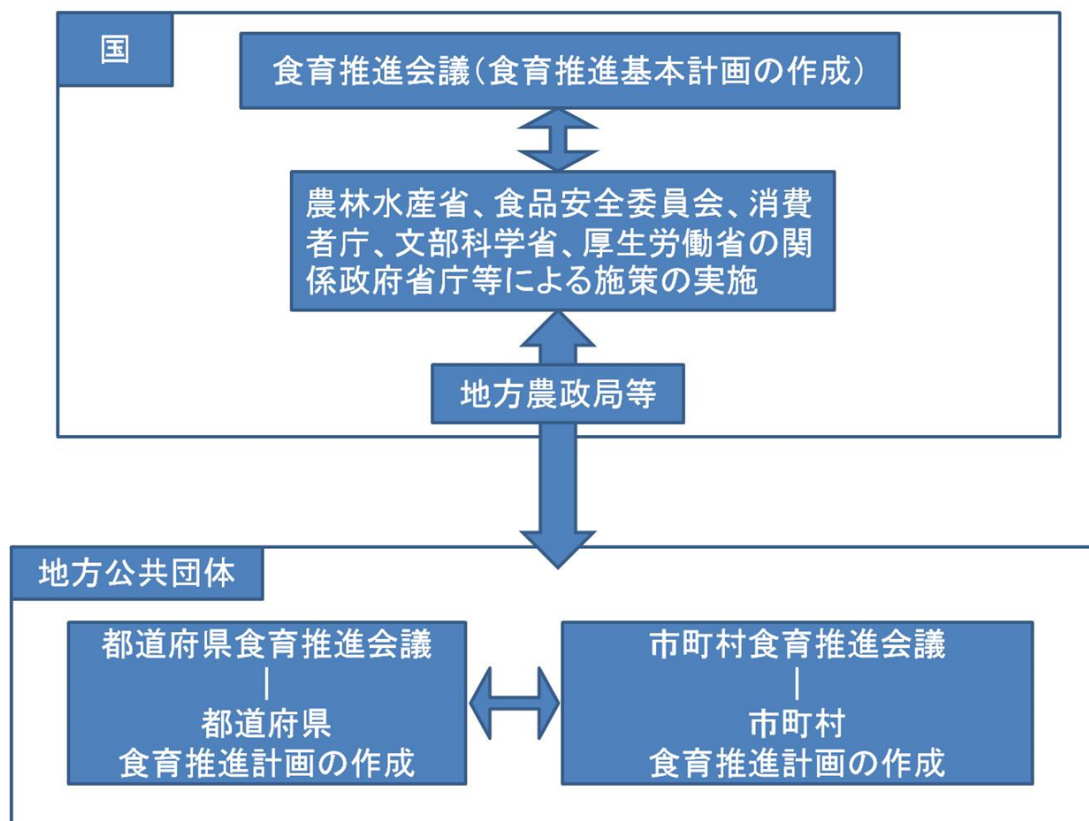


図3-1. 国及び地方公共団体における食育推進体制  
資料:「令和元年度食育推進施策(食育白書)」より作成

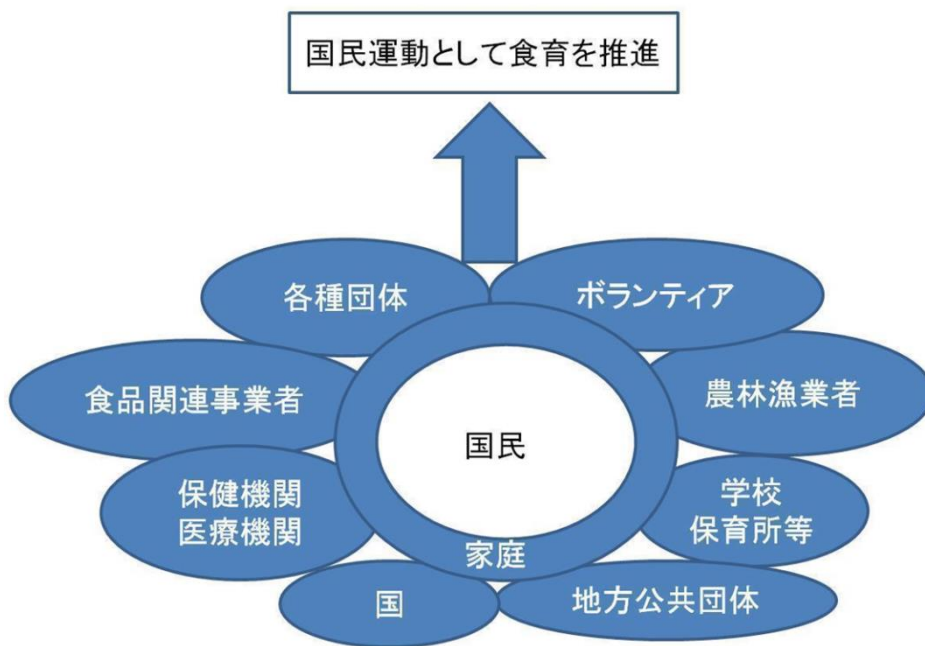


図3-2. 食育推進体制(全体)  
 資料:「令和元年度食育推進施策(食育白書)」より作成



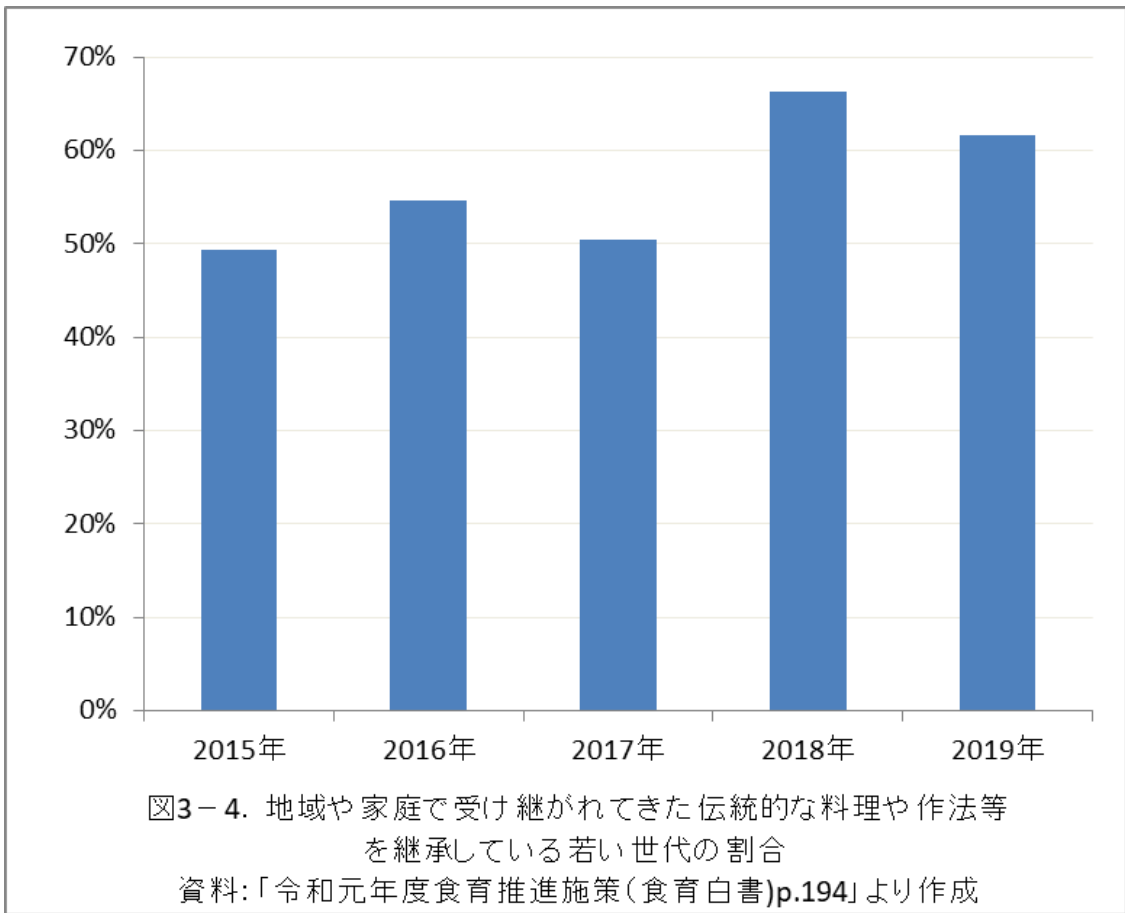






図3-5. 海田町の地図  
資料:「国土地理院 地理院地図」(2020年11月9日  
閲覧)より作成(<https://maps.gsi.go.jp>)

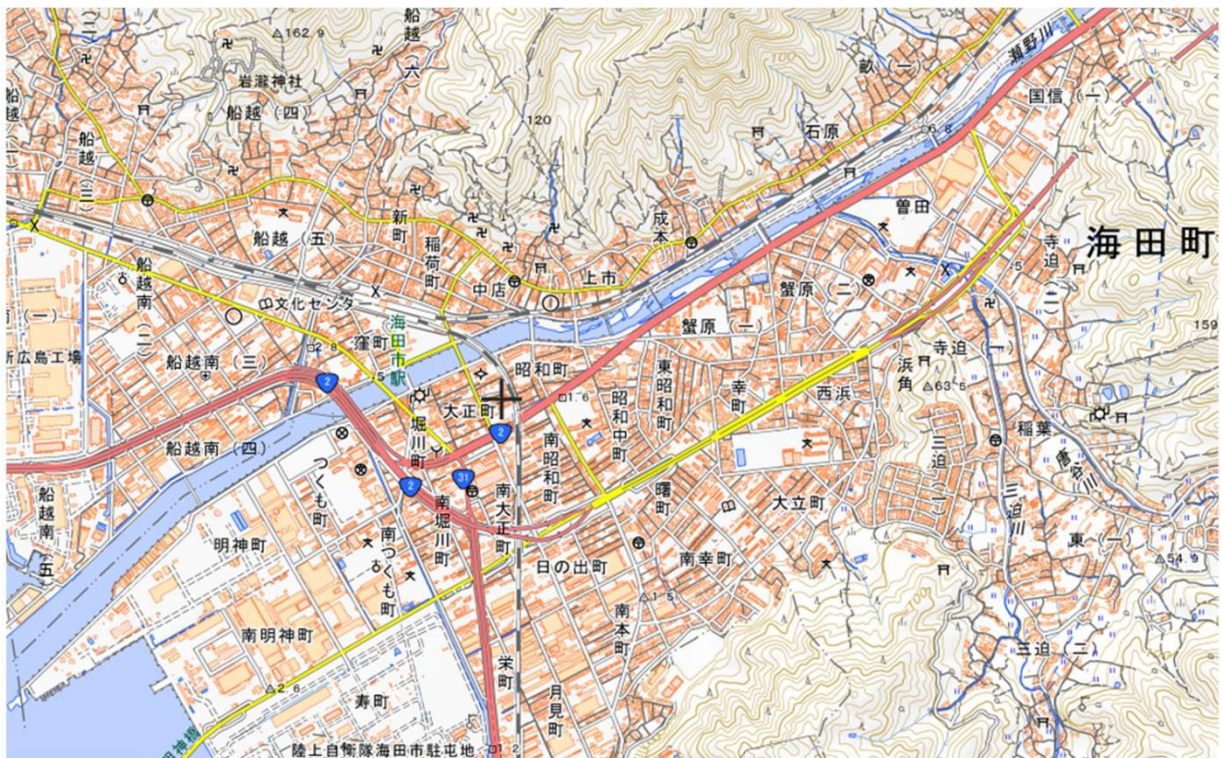


図3-6. 海田町中心部の地図  
資料:「国土地理院 地理院地図(2020年12月14日  
閲覧)」より作成(<https://maps.gsi.go.jp>)

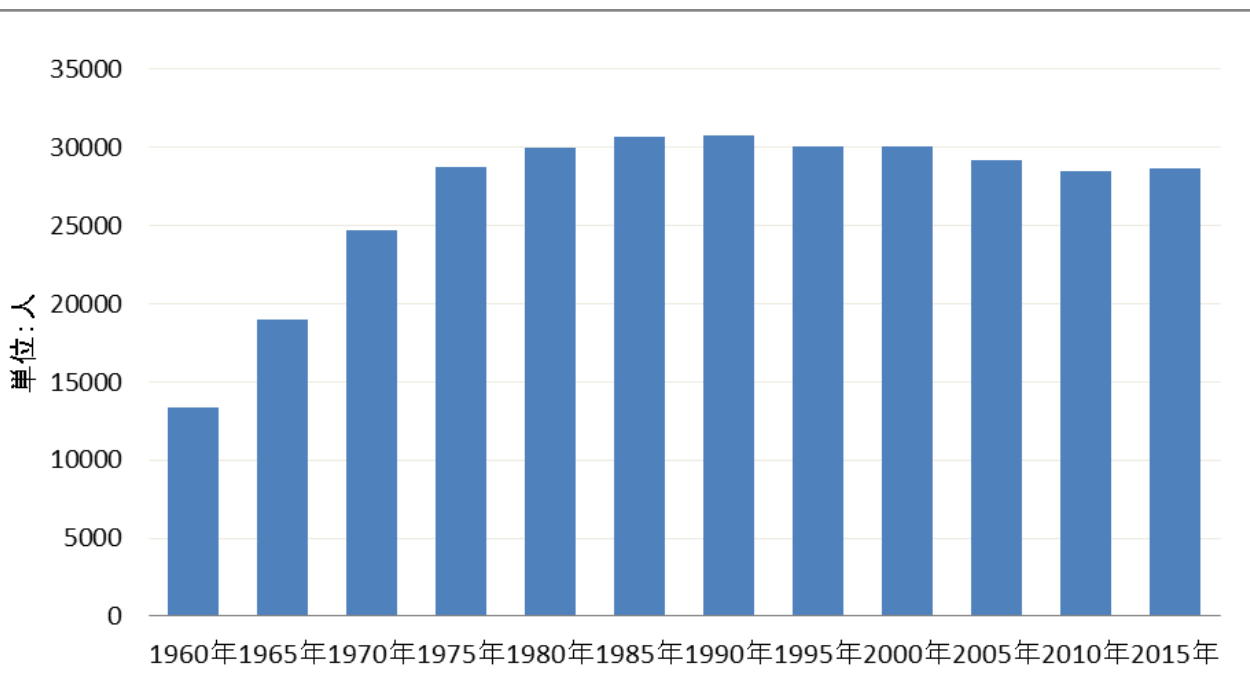
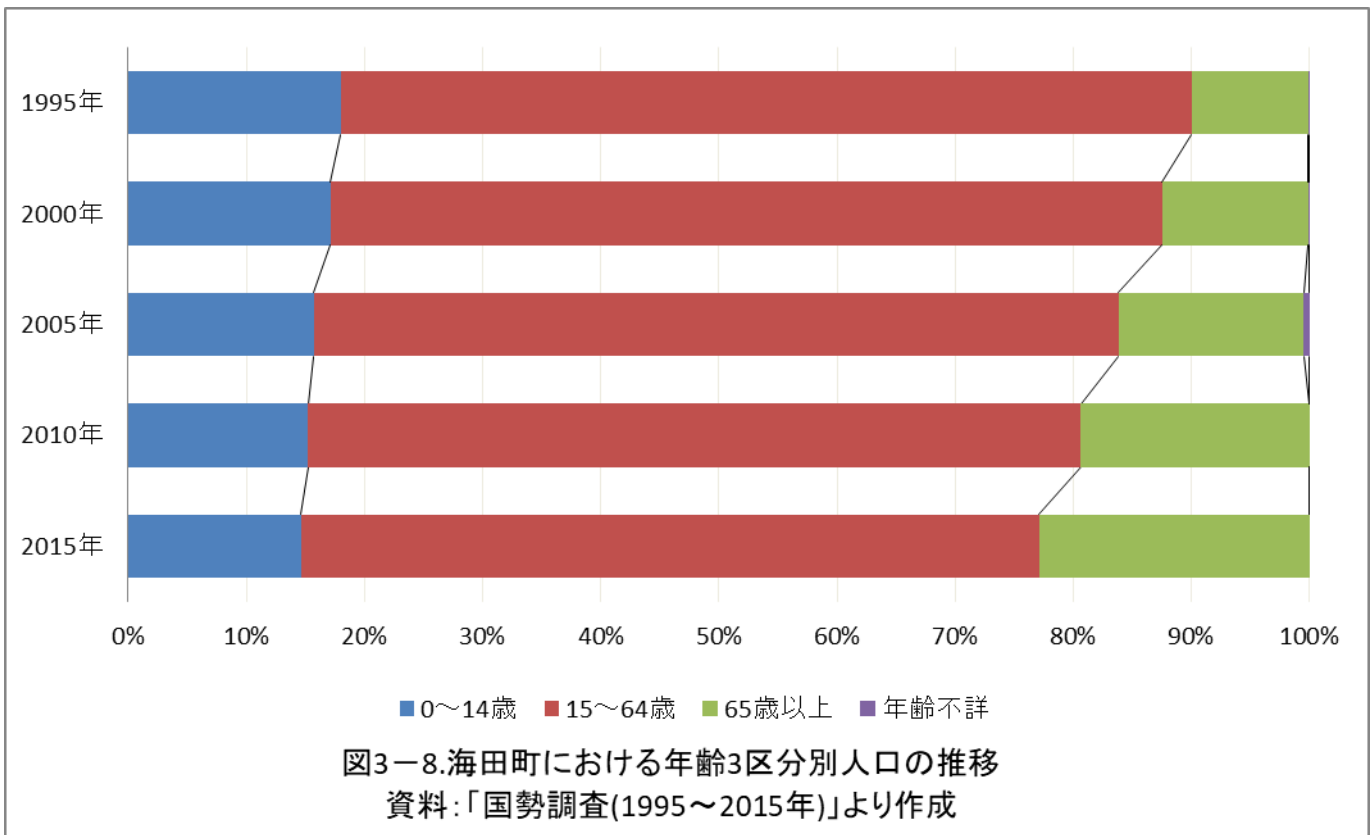
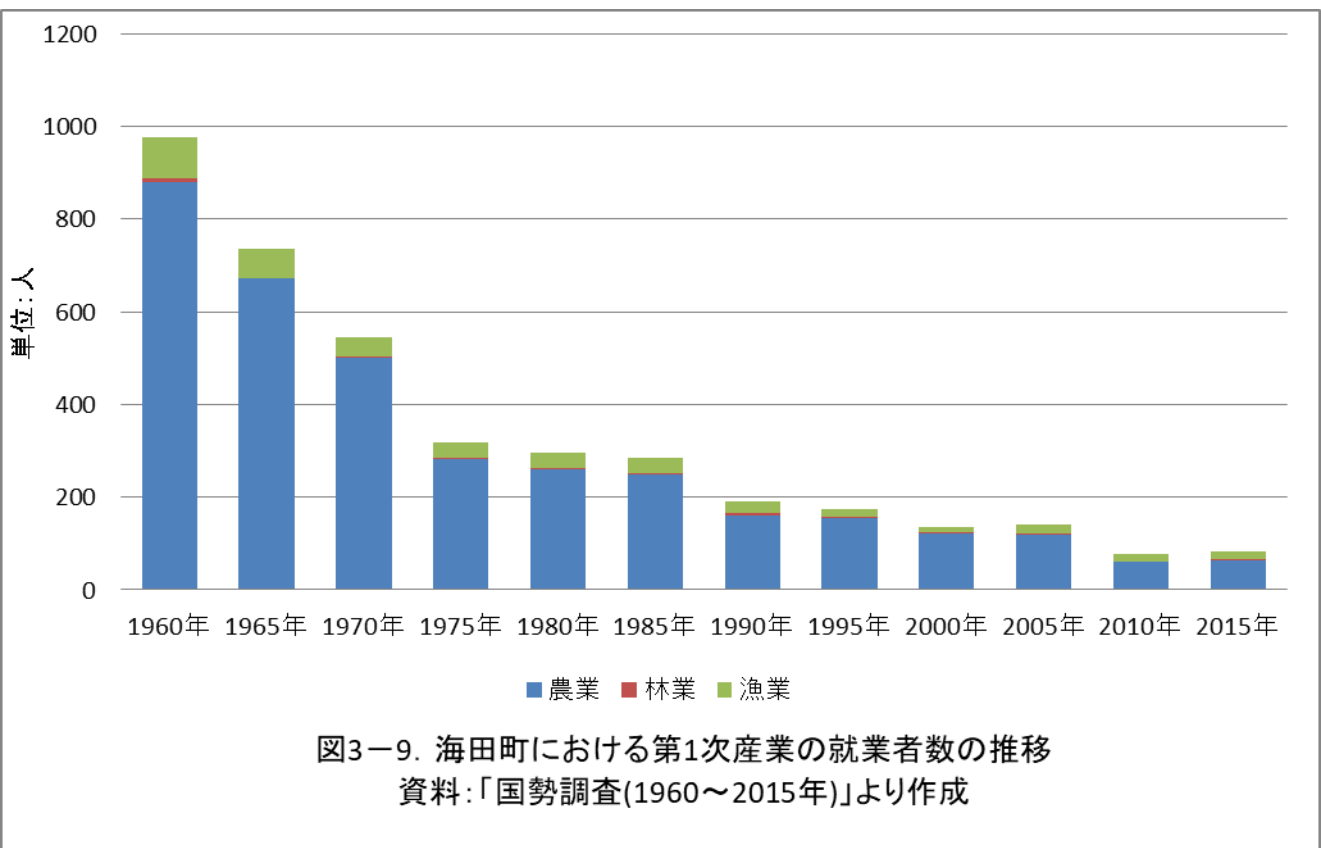


図3-7. 海田町における総人口の推移  
 資料:「国勢調査(1960～2015年)」より作成





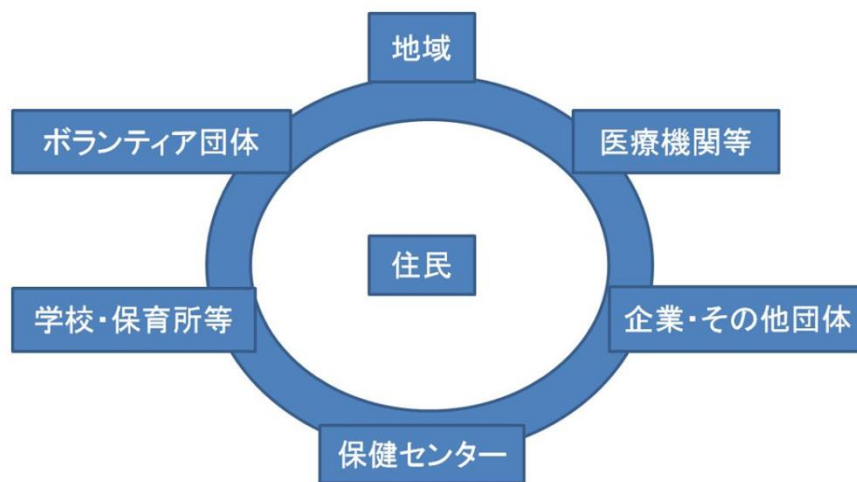


図3-10. 健康かいた21(第1次)における関係機関との連携  
資料:「健康かいた21」より作成

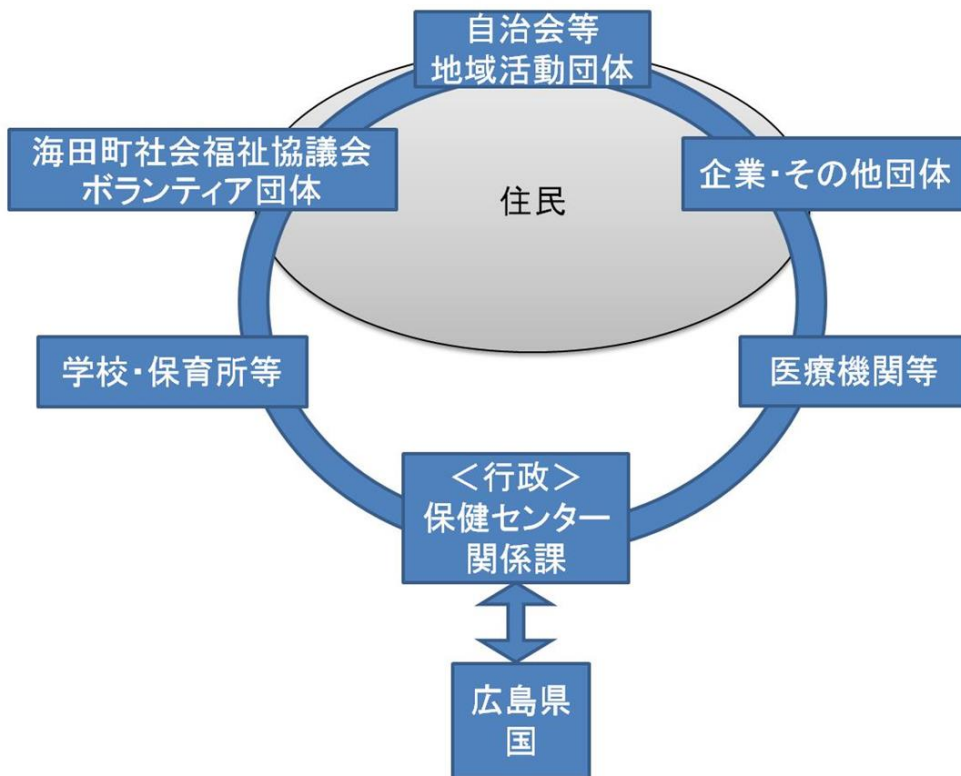


図3-11. 第2次健康かいた21における関係機関との連携  
資料:「第2次健康かいた21」より作成

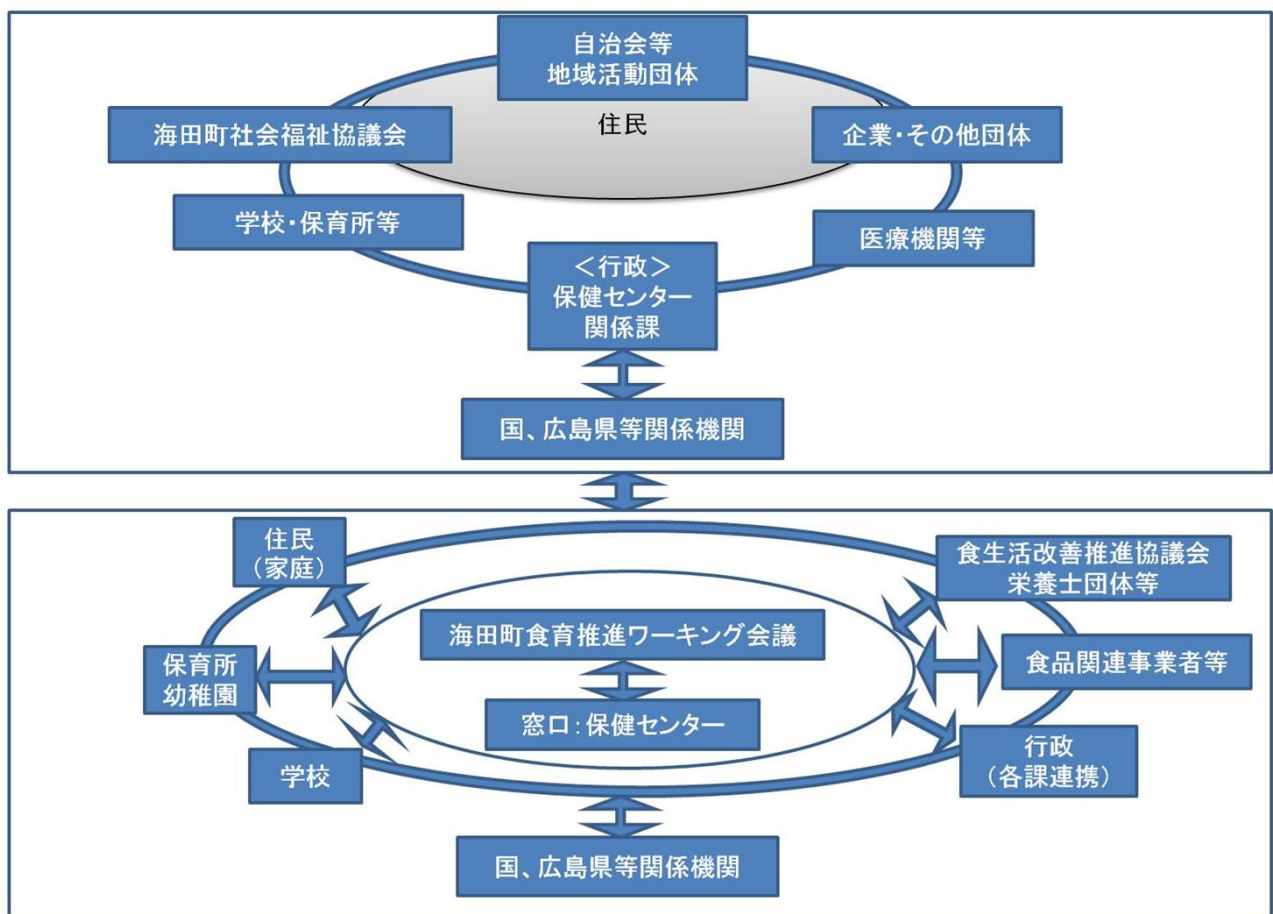


図3-12. 海田町食育推進計画(第2次)での健康づくり及び食育推進における関係機関との連携  
資料:「第3次健康かいた21」より作成



## 第4章 広島県海田町の郷土料理「さつま」とその普及啓発活動

本章ではまず、海田町の郷土料理である「さつま」の発祥や調理方法、喫食機会とその変容について文献と聞き取り調査から明らかにする。次いで、海田町内でさつまとの継承活動を実践しているさつまとの会の設立経緯と主な活動内容について聞き取り調査から明らかにする。また、さつまとの主材料として使われてきたコノシロの広島県内の生産状況について広島県全体、海田町及び坂町におけるコノシロの年間漁獲量の推移から明らかにすると共に、広島県内のコノシロの最大の産地である坂町の出荷体制について坂町漁協への聞き取り調査から明らかにする。

### 1. 郷土料理「さつま」の概要

#### (1) 「さつま」の発祥

第4次海田町総合計画の資料によると、江戸時代までは現在の海田町日下橋付近にあった二日市が街の中心を担っており、戦国時代には複数の城が築城されるなどして重要拠点となっていた。江戸時代に入ってから沿岸部の陸地化に伴って中心部が海田市（現海田町）へと移転した。大阪と下関を結ぶ西国街道（山陽道）が整備されると、1633年に海田市は西国街道の宿駅として整備された。これにより、海田市は西国街道の宿場町として発展することとなり、参勤交代の武士なども滞在した。大名や役人は本来であれば本陣に滞在するが、海田市では「御茶屋」という施設が取って代わった。また、現在海田公民館の位置するところには脇本陣が設けられ、格式の低い武士などが滞在した。また、複数の藩の大名行列が鉢合わせになった場合には格式の低い藩の武士が脇本陣に宿泊することとなっていた<sup>(1)</sup>。

「さつま」は江戸時代に参勤交代で宿泊した大名に用意した食材の残ったものを活用するための工夫をしてできた汁かけご飯のような料理とされている。「さつま」という名称については薩摩藩に由来していると言われている。味をなじませるためにご飯を十字に切る様が薩摩藩の家紋と類似しており、そこから由来していると言われている。また、参勤交代で滞在する武士など、大勢の人を賄うための料理であったり、当時藩として格式が低かった薩摩藩の武士の自炊に端を発しているとする説もある。加えて、参勤交代で海田市に滞在した薩摩藩の武士の中でも階級の低い武士が自炊で調理したものに由来する説もある<sup>(2)</sup>。

なお、「さつま」と類似している料理は広島県内外に存在する。海田町の南側に位置する坂町ではさつまという名称で食べられる一方、大崎上島のように「さつま汁」という名称で食べられるところもある。（海田町の「さつま」についても「さつま汁」と呼ぶ場合がある）なお、「さつま汁」という名称の料理は鹿児島県にも存在するが、

鶏肉を使った味噌汁のような料理になっているので同じ料理ではない。広島市でも沿岸部では「さつま」と類似した料理が存在するものの、名称はつけられていないとのことだった。

広島県外でも海田町の「さつま」と同様の名称を持つ料理が存在する。愛媛県宇和島市の「伊予さつま」（材料となる魚は主にタイ類やアジ類、イトヨリ等の白身魚、伊予さつま汁とも呼ばれる）や、山口県周防大島の「さつま」（材料となる魚は主にメバル）がそれぞれ名称が同じ料理になっている<sup>(3)</sup><sup>(4)</sup>。それぞれの「さつま」に使用する魚などの材料に多少の差異があるものの、調理方法は海田町のさつまと類似している。また、材料は大きく異なるが、宮崎県で食べられている冷や汁も調理方法と食べ方において海田町の「さつま」と類似している。冷や汁も「さつま」と同様に具材や味噌を摺る工程が存在し、汁かけご飯にして食べる点においても「さつま」と同様である<sup>(5)</sup>。

## (2) 材料と調理方法

表 4-1 は「さつま」の材料と調理方法を示したものである。「さつま」を調理するにあたり、次の 5 工程の作業を行う。1 点目は材料となる魚を焼き、身と骨を分け、骨から味醂と酒と煮ながら出汁をとる。ただし、コノシロのように小骨が多い魚については骨がましいので事前に骨切りをしておく。2 点目に味噌を焼く。味噌を焼く際にはアルミホイルに塗り、オーブンやトースターなどで焼く。味噌は焦げ目がつく程度まで焼く。3 点目にあく抜きをしたコンニャクを短冊切りにし、醤油や味醂、酒などで水分を飛ばしながら下味をつけておく。4 点目にネギを小口切りにし、5 点目にいりごまを摺っておく。これらの作業を終えたら焼いた魚の身をほぐし、10 分間摺る。その後、焼いた味噌を摺った魚の身に混ぜ、そこにさらに骨からとった出汁を入れて延ばす。この作業を終えたらコンニャクとネギを加え、冷ましてからご飯に盛る。なお、基本的には冷えたご飯に盛ることが多かったという。また、季節感を演出するために生姜や柚子の千切りを「さつま」の上に盛ることがある他、糸きり（コノシロの刺身）を「さつま」の上に盛ることもある。

表 4-1 で示したように、「さつま」の材料として使用される魚種は主にコノシロとなっている。しかし、実際にはコノシロ以外にもアジ類及びタイ類等の魚種が使用されることもあり、かつてはボラも多用されていた。コノシロやボラについては第 2 章でも言及したように、一般的には環境によって臭が強くなる魚として認識されており、焼くという手法が敬遠されやすい魚となっている。しかし、調理行程の中で味噌を使うため、匂いを気にせずに食べれる工夫の施された料理となっている。

さつまはコノシロやボラのような小骨が多く、食べにくい多獲魚を工夫して食べや

すくする料理として調理されていたことから、家庭ごとに使用する魚に差異がみられた。ボラの漁獲が多い地区ではボラを、コノシロの漁獲が多い地区ではコノシロを主として調理していた家庭がそれぞれ多くみられた。また、好みによって脂ののっている魚を「さつま」にする家庭もあれば、淡泊な味の魚を「さつま」にする家庭も見られた。ただし、いずれの魚種も瀬野川河口や海田湾でかつて多く漁獲されていたものが中心である。

家庭ごとに差異が見られる材料は魚のみに留まらない。いりごまやネギについては家庭ごとに使用の有無が見られる材料となっている。また、味噌やコンニャクのように調理工程で扱い方が家庭ごとに異なる材料もある。

「さつま」は材料に限らず、調理方法でも家庭ごとに差異が見られる料理となっている。表 4-1 や調理方法で示したように、魚（コノシロなど）を焼いた後は身と骨に分け、骨から出汁をとるとしているが、家庭によっては必ずしも出汁をとらない。出汁は後に摺った身に混ぜて仕上げていくが、出汁をとらない場合は冷水（井戸水など）で代用していた。表 4-1 では出汁をとることになっているが、実際には冷水を使用する手法が主流だったのことである。ただし、「ひろしま県の味料理集」に記載されていたレシピでは熱湯を使うとされており、この工程だけでも家庭ごとに差異が見られる。また、ほぐした魚の身はいりごまや味噌と摺るとされており、その際に事前に味噌を焼く家庭とそうでない家庭とで分かれている。そのため、味噌を焼かず、後でほぐした魚の身と一緒にそのまま摺る場合もある。表 4-1 ではコンニャクは下味を付けるが、ここでも同様に下味を付ける家庭とそうでない家庭とで分かれている。コンニャクに醤油や味醂などで水分を飛ばしながら下味をつけるのは手間がかかる作業であり、熟練者でないと難しい作業であるとのことだった。

「さつま」の仕上がりも家庭ごとに差異があり、どろりとした仕上がりを好むところから水っぽい仕上がりを好むところまである。そのため、中にはお茶漬けのような仕上がりになるところも見られる。仕上げの段階で出汁（もしくは冷水など）を混ぜる際には身体的な負担を軽減するため、段階的に混ぜるという工夫がみられた。図 4-1 に完成したさつまの写真を示した<sup>(6)</sup>。いりごまを使用した場合、仕上がり時の「さつま」の色は黒くなる一方、使用していない場合は肌色に近い色となる。

「さつま」の調理工程の一部において、かつては男性が手伝う場面も少なからず見られた。表 4-1 及び調理方法でも示したように、いりごまや魚の身を摺る工程がある。その工程では力仕事になり、負担も大きかったため、男性が手伝う場合があった。聞き取り調査を行ったさつまの会の T 氏も、「さつま」を調理する際にはいりごまや魚の身を摺る行程で父が手伝っていたと証言している。ただし、現在ではこのような場面はあまり見られなくなっている。

### (3) 喫食機会とその変容

「さつま」は主として日常食として食べられており、どちらかというとも夏に食べられることが多かった。これは海田町ではかつて4月下旬から7月にかけての期間でコノシロが漁獲されていたことに起因する。また、「さつま」の会への聞き取り調査では、夏季に麦を収穫した時にさつまを麦飯の上にかけて食べるがあった。ただし、麦飯を食べやすくするために「さつま」をかけるというものではなかった。むしろ、猛暑で食欲が減退しやすい時に手軽に食べられるようにする性格のある料理としてふるまわれていた。なお、祝い事などのようなハレの日の食事として「さつま」が提供されることはない。

1950年代後半までは瀬野川河口や海田湾で漁獲される多獲魚を工夫して食べる際の手間を軽減した日常食として継承されてきた。当時、瀬野川河口や海田湾で漁獲された魚は鮮魚店が船頭から仕入れ、それをさらに行商が仕入れていた。当時は移動販売を行う行商から魚を購入するのが主流だった。そのため、かつては男性の行商は自転車で、女性の行商はリヤカーでそれぞれ移動販売を行う光景が見られた。当時、このように行商が鮮魚を移動販売する光景は海田町のみならず、広島県内で広く見られた。

「さつま」の主な材料であるコノシロなども当時は安価だった上に取扱量も多かったと証言されている。また、瀬野川に立ち網（刺し網）を仕掛けておけば大量に漁獲できたという証言もある。なお、当時の販売価格については明らかにすることができなかった。

調理方法について、現在では魚はグリルで、味噌はアルミホイルに塗った状態でオーブン、グリルもしくはトースターでそれぞれ焼かれるが、かつてはいずれも七輪で焼かれていた。特に味噌については播り鉢や皿に塗った状態で七輪で焼くのが主流だった。また、「さつま」が各家庭によって継承されていた時代は炊飯器が普及していなかったこともあり、ご飯はクド（竈）で煮炊きするのが主流だった。播り鉢で摺る際には播粉木を使用し、現在でも使用することが多い。ただし、現在ではフードプロセッサで代用する場合もある。

1950年代後半までは家庭ごとに継承されてきた「さつま」であったが、1950年代後半以降は様々な要因が重なって継承されなくなっていった。さつまが継承されなくなった要因として、3点が主として挙げられる。

1点目はコノシロ等の漁獲量の減少である。瀬野川の汚染によって原料となる魚の漁獲量が減少し、それに伴ってコノシロの流通量も減少し、購入機会が減少した。現在では海田町内の一部スーパーマーケットで時折1尾100～150円で販売されており、

産地表示は広島県産となっている。なお、大手スーパーマーケットでの取り扱いはない。また、瀬野川の汚染に伴って漁獲量が減ったのはコノシロだけに限らず、ボラ等其他魚種にも及んだ。加えて、瀬野川の汚染によって食用に適さなくなったこともコノシロ等が入手しにくくなった理由の1つとして言及されている。また、コノシロの漁獲量は広島県全体でも減少が顕著なものになっている。海田町における漁業は以後回復することはなく、現在は3経営体がカキ養殖、1経営体がその他釣りを行っているのみに留まり、漁船漁業等は殆ど行われていない<sup>(7)</sup>。そのため、かつてのような地産地消の一環での「さつま」の調理は実現できなくなった。ただし、アジ類やイワシ類、タイ類などの他魚種で調理されることがある。

2点目は食への価値観の変化である。1950年代以降の時期は、他の食材へのアクセスが容易になったことで食の西洋化が進む等の形で食への価値観の変化が加速したという証言がある。「さつま」は元来、小骨が多い等の理由でそのままでは食べにくい魚を手間をかけて食べやすくする料理である。しかし、他にも食べ物が豊富になっていく中で食べ物の選択肢が広がり、この中でさつまは食べやすいものの、調理に非常に手間のかかる料理として敬遠されるようになった。

3点目は姑から嫁への継承が行われなくなったことによって継承されなくなったというものである。海田町内の50～60代の男性には喫食経験を有する人が依然として見られる。しかし、喫食経験を有する男性によると、男性の母ではなく祖母が調理していた記憶があるとのことだった。また、さつまの会への聞き取り調査では町外から嫁ぐ女性が多く、姑から嫁へのさつまの継承が行われなかったという証言があった。これが祖母のみが調理していたと答える50～60代の男性が多くなっていることに起因している一方で、海田町内の同じ世代の高齢女性の間では喫食及び調理経験を有する人はごく少数に限られている。これら3点の要因が重なったことにより、「さつま」の喫食機会は失われていくこととなった。

## 2. さつまの会による普及継承活動

### (1) 設立経緯

さつまの会の結成に先立ち、代表を務めることになるS氏はT氏と知り合ったことが結成の契機となったと振り返っている。T氏は人生の大部分を海田町で過ごしており、伝統的な食生活を実践してきた。しかし、海田町の郷土料理であるさつまを調理できる世代の人が減少しており、認知度低下も重なって継承が困難になりつつある現状がある。さらに、さつまは高齢世代の人の間においても知名度が低く、これは先述したように、町外から嫁いでくる人が多かったことで調理経験及び喫食経験を持たない人が多くなっていることに起因する。代表のS氏は海田町で人生の大部分を過ごし

ている夫とその母と同居しているものの、同様に「さつま」は認知されていなかった。これらを踏まえ、現状のままでは「さつま」が十分に継承されず、消滅してしまいかねないという危機感を共有したことで結成に至ったと代表の S 氏は振り返っている。

これを受け、海田町の郷土料理である「さつま」を継承することを目的として、2015年1月にさつまの会は結成された。設立当初の会員数は8人で、2020年10月時点の会員数は7人である。会員の年齢層は50～80代に及んでいる。さつまの会の代表は S 氏が務めている。S 氏はさつまの会の設立に先立ち、フードラベルプラスという会社を経営しながら、その傍ら、フードコーディネーターも務めており、以前から海田町内で料理教室を開催していた。

なお、さつまの会の設立に先立って S 氏が開催した料理教室に参加した町内の主婦の内、地元の郷土料理である「さつま」及びその継承への関心を示した人がさつまの会の会員として参加している。なお、さつまの会の会員の大半は加入以前に「さつま」の喫食、もしくは調理を行った経験を持たなかった。

一時期、元ヘルスマイトの会員もさつまの会に参加していたが、ヘルスマイト及びその母体となる食生活改善推進協議会との直接の関係はない。2016年の会員数は11人と多かったものの、以降は2020年にかけて会員数は7人まで減少した。会員数が2020年にかけて落ち込んだ要因に、就職が挙げられる。一部会員が就職に伴ってさつまの会の活動に参加できなくなり、脱退せざるを得なくなったことによるものである。

さつまの会は結成後、T 氏のレシピを基本にしながら料理教室、町内行事への出店、学校での指導、コンテスト出場等の活動を通して継承活動を行っている。なお、文化庁文化財部伝統文化課が全国各地の郷土料理の伝承状況等に関する実態の把握を目的としてまとめた伝統的生活文化実態調査事業報告書（2016年度）の中で「さつま」の特徴、伝承実態とさつまの会による普及啓発活動が紹介されている<sup>(2)</sup>。また、農林水産省が2017年にまとめた「地域の伝統的な食文化等の保護・継承に関する取組事例集」においてもさつまの会の活動内容が紹介されている<sup>(8)</sup>。

## (2) 料理教室

表 4-2 は料理教室を含め、さつまの会の活動内容をまとめたものである。表 4-2 より、料理教室は定期的に行われるものと、長期休み中など不定期に行われるものに分けられる。ここでは定期的に行われる料理教室について先に説明し、その後不定期に行われる料理教室について説明していくこととする。

定期的に行われる料理教室は2ヶ月に1回、第2木曜日に社会福祉センターの調理室を借りて行われる。この料理教室は海田町及び周辺地域の住民を対象としているため、さつまの会の会員に加え、海田町の広報を介した公募に応募した参加者も参加す

る。2015年に開催された料理教室は「さつま講座」という名称で行われていた<sup>(8)</sup>。以後、「海田の郷土料理さつまを食べる会」という名称で行われており、最後に開催された2019年1月の料理教室も同様であった<sup>(9)(10)(11)</sup>。なお、料理教室の開催に先立ち、開催地（調理室）の確保、材料の購入などといった業務は代表であるS氏が務めている。

公募での募集枠は最大10人までで、参加費用は当初は1000円であったが、2019年1月に開催されたときには従来より200円安い800円に改定された。公募での参加者にはレシピも配布される。公募で募集する際、2018年までは海田住民ネットワークの広報誌に料理教室の情報を掲載し、以降は海田町の広報誌である広報かいたで料理教室の開催を告知した<sup>(9)(10)(11)</sup>。しかし、実際には公募枠が満席になることはなく、募集枠の過半数未満にとどまった。実際に応募した参加者は2～3人程度で留まる傾向が見られた。公募での参加者は会員と同様、海田町内の主婦が参加している。なお、公募で参加する主婦は会員の知り合い、あるいはその知り合いである場合が多かったとのことだった。

2018年にかけて食べるのみの参加者も募集し、参加費用は料理から参加する場合の半額にあたる500円とした。食べるだけの参加で応募した人には男性の参加者も見られた。食べるのみの参加者を募集した経緯としては、さつまと調理方法を習得したいわけではないが、地元の郷土料理を食べたいというニーズがあると考えられたことが挙げられる。特に50～60代の男性を中心に喫食経験のある人が見られ、喫食機会が希少化している現代においてさつまを食べたいというニーズの存在は想定し得る。しかし、喫食機会を得るために料理から参加するのは面倒と感じる人がいることも否定できない。そのため、地元の郷土料理を食べたいというニーズを満たす上で食べるだけの参加枠を設けることは有効と考えられた。また、さつまを食べたいというニーズを満たすとともに、料理教室での喫食を機に、さつまを再び食べる習慣を広げるという目的も含まれていた。なお、食べるだけの参加者については調理することが想定されていないのでレシピの配布対象とはなっていない。

食べるのみの参加者を募集した結果、食べるだけの参加者からは好評を博し、懐かしい、おいしかったなどといった声が聞かれた。しかし、先述した好評価にも関わらず、食べるだけの参加者が以後の料理教室に再び参加することはなく、定着しなかった。1回の参加で満足したまま、以降の会に参加しなかったのである。そのため、方針転換を行い、食べるだけの参加者を募集することはなくなった。定着性が見られなかったのは食べるだけの参加者に限らず、料理から参加した公募の参加者においても同様の傾向が見られた。そのため、公募で募集した参加者の中に常連参加者はいなかった。

料理教室の当初の行程は午前 10 時から開始し、正午 12 時に終わるようなスケジュールが組まれていた。しかし、直近ではさつまの調理に慣れてきたことなどが影響して所要時間は当初の 2 時間から 1 時間に短縮されている。なお、料理教室ではさつま以外の広島県の郷土料理なども合わせて調理する。季節ごとに料理を変え、夏は鯛そうめん（煮つけた鯛をそうめんの上に乗せて食べる郷土料理）、煮ごめ（小豆や野菜を煮込んだ郷土料理で、真言宗の信者などによく食べられていた料理）、冬はカキの土手鍋をそれぞれ調理する。また、郷土料理以外の料理も料理教室では扱うことがあり、例としていちご大福や澄まし汁などが挙げられる。食べるだけの参加者を募集していた時は開始 1 時間後に来てもらうこととし、その後他の参加者らと食べてもらうこととしていた。なお、定例の料理教室は 2020 年 1 月に行われたのが最後である。通例であればその後、2020 年 3 月に開催されるが、新型コロナウイルス（COVID-19）の感染拡大に伴って料理教室は開催されていない。これは後ほど説明する不定期の料理教室についても同様である。

ここからは不定期で行われる料理教室について説明する。不定期で行われている料理教室については主として海田町内の子供（小学生など）を対象としている。そのため、不定期で行われる料理教室については学校の長期休み（夏休み期間中の 7 月）に合わせる形で開催されている。不定期で行われる料理教室は開催地と対象者によって 2 種類に分けられる。1 点目は公民館で開催される親子料理教室であり、主として親子を対象としている。2 点目は社会福祉センターで行われている料理教室で、世代交流事業の一環として小学生と 60 歳以上の高齢者を対象として行われている。

世代交流事業の一環で行われている料理教室は 2016 年 7 月に「海田町の郷土料理を作ろう！」、2017 年 7 月には「海田のオリジナル料理」に挑戦、2018 年 7 月には「海田町の郷土料理を作ってみよう講座」がそれぞれ開催されている。開催時期はそれぞれ夏休み期間中となっていることで、参加する小学生には自由研究の題材としてもらうことも目的としている。なお、参加費は定期で行う料理教室よりも安く、1 人 500 円で参加することが可能である。応募枠は定期で行う料理教室よりも多く、当初は 24 人と設定されていた。2017 年の開催分から参加枠が減らされており、16 人となっている<sup>(12)(13)</sup>。

これらの料理教室のスケジュールはいずれも 11 時から 13 時までとなっている。これらの料理教室においても定期で行う料理教室と同様に、「さつま」を中心としてその他の料理も扱う。「さつま」以外では鯛そうめんやかきたま汁、リンゴミルクゼリーも合わせて調理しており、この献立は 2017 年を除いて変更されていない。2017 年に開催された「海田のオリジナル料理」に挑戦についてはコロッケ（ギョロッケと記載されていた）などを「さつま」と合わせて調理した。なお、2018 年に開催された「海



田町の郷土料理を作ってみよう講座」ではさつまの会の会員に加えて広島県立海田高等学校（以後、海田高校とする）の学生も運営の補助にあたっている。次節の「その他活動」で詳しく説明するが、海田高校ではさつまの会による指導が行われている他、さつまの商品化への試みにも協力している。

先述した料理教室に参加した小学生の反応は良好だった。料理教室に参加した小学生からは「美味しかった」などという声が聞かれ、継承にあたって味覚面では問題がないということが確認された。

### (3) その他活動

#### 1) 町内行事への出店

さつまの会は町内行事にも参加している。さつまの会が最初に参加した行事は町制60周年行事（海田町屋台村シンフォニー）であった。当時、実行委員の中にさつまの会の会員が1人参加しており、さつまの会が出店要請を受けた形で出店した。その際、海田高校の学生も出店している。町制60周年行事ではさつまの会が伝統的なさつまを提供する一方で、海田高校の学生は「さつま」をアレンジした料理（コロッケなど）を提供していた<sup>(14)</sup>。

さつまの会は以降、福祉センター祭りや海田市祭り（2017年）にも参加したが、その際にはいずれの行事でも「さつま」の提供は行っていない。さつまの提供を行えなかった理由は2点が挙げられる。1点目は人手が足りないこと、2点目は保健所からの許可を得にくいことである。特に2点目についてはネギのように一部生食になるものがあり、衛生面上の懸念から許可が下りにくい。そのため、本来のレシピ（T氏のレシピ）の下でさつまを提供することが難しい。ただし、生食となるネギを使用しないなど、レシピに一定の変更を加えることで保健所から許可を得られる可能性はある。しかし、本来のレシピに変更を加えてまで出店することはさつまの会の活動に必ずしもそぐわないとした上、先述したように人手の確保も難しいため、最終的に出店は見送ることとなった。出店して「さつま」を実際に提供することができなくなった代替策として、福祉センター祭りや海田市祭り（2017年）に参加した際にはパネル展示を行い、「さつま」について紹介した。

#### 2) 学校での指導

さつまの会は学校での指導も行っている。学校での指導については対象者ごとに2種類に分けることができる。

1点目は学生を直接指導するもので、これは海田高校で行われている。海田高校では普通科と家政科に分かれている。その内、家政科では3年生になると課題研究の授業が行われる。課題研究の授業の一環で地元の郷土料理を調べている学生もいるため、

該当する学生をさつまの会が指導することがある。また、出前講座を行うなどして家政科の学生を指導している。いずれも主として海田高校家政科の3年生を対象としている。海田高校での指導を開始した経緯については、最初に海田高校から連絡をもらったことが始まりだったと代表のS氏は振り返っている。なお、詳細は後ほど説明するが、海田高校とは「さつま」の商品化においても連携している。

2点目は教員を対象とした講習会の開催であり、学校給食に「さつま」などの郷土料理を導入してもらうことも視野に入れて行われている。海田町内の小学校で家庭科教員や栄養教諭等を対象として講習会を行うこともある。例として、2016年8月に海田東小学校で栄養教諭を対象に開講した講習会が挙げられる。この講習会では実際に受講者(教諭)はさつま及び広島県の郷土料理の1つである煮ごめを調理した。以後、海田町内の小学校で総合的な学習の題材として「さつま」が取り上げられるようになった。授業中にさつまの会が直接指導することはないが、総合的な学習で「さつま」がとりあげられた際には、地元の小学生から個別に問い合わせを受けることがある。また、海田小学校では給食だよりでさつまが紹介された<sup>(15)</sup>。

### 3) 商品化

「さつま」を商品化する試みが行われたのは2019年からであるが、以前から商品化の動きはあった。2016年に行われた町制60周年行事(海田町屋台村シンフォニー)の際に商工会から特産品を作るという名目でアプローチされたことが商品化の契機となった。ただし、当時は「さつま」ではなくふりかけの開発だった。当時、「さつま」を作ることのできる事業者が見つからなかったことで、当初は「さつま」を商品化する試みは行われなかった。そのため、ここではふりかけの開発に取って代わられることとなった。しかし、ふりかけは試作までは至ったものの、実際にはふりかけの販売に意欲を示した販売先が見つからなかった。そのため、当初計画されていたふりかけは本格的に商品化されることはなかった。

2019年に入ると再び商品化の動きが見られるようになり、商工会、海田高校(家政科)、広島県内の味噌メーカーであるますや味噌及びさつまの会の4者を交えた「さつま」の商品化が開始された。4者での商品化の経緯としては、商工会の立案の下で海田高校とますや味噌に声がかかり、そこにさつまの会も招待されて開始された。商品化を試みる以前から町内で「さつま」が販売されたことはないため、商品化が成功すると初めて販売されるケースとなる。商品化された「さつま」は道の駅などで販売される予定である。

なお、類似した商品としてクロダイを利用した魚味噌が海田町内で販売されているが、「さつま」ではない。また、類似した料理で惣菜等の形態で販売されている料理として、愛媛県宇和島市を中心に食べられている伊予さつまがある。伊予さつまについ

ては宇和島市内の一部スーパーマーケットなどで惣菜として販売されているとのことだった。

商品開発は試作、試食の行程を経てパッケージ詰め段階まで進んだ。しかし、新型コロナウイルスの感染拡大の影響を被り、活動の一時停止を余儀なくされている。そのため、2020年10月時点においては「さつま」の販売の目処は依然として立っていない。

#### 4) コンテストへの出品

さつまの会は2回に渡ってコンテストにさつまを出品している。さつまの会がさつまを出品したコンテストは2018年に開催された第1回ご当地タニタごはんコンテスト及び2019年に開催された第2回ご当地タニタごはんコンテストである。第1回タニタご当地ごはんコンテストに出場した際には料理教室を告知する広報誌でもその旨が掲載されていた。ただし、中四国大会までは進出したものの、全国大会まで至ることはできなかった。第2回タニタご当地ごはんコンテストに再出場した際には前回大会と同様に中四国大会までは出場できたものの、同様に全国大会への出場権を獲得することはできなかった。

ただし、同時にコンテストに参加していた別の参加者が「さつま」及びその継承活動に関心を示すなど、一定の波及効果は見られた。また、「さつま」に関心を示した別の参加者が別のコンテストに出品したケースも見られた。その参加者は2019年に開催された「うま味調味料活用！郷土料理コンテスト」にさつまを出品した際には優勝した<sup>(16)</sup>。この結果については海田町のホームページでも伝えられた<sup>(17)</sup>。なお、「さつま」がコンテストに出品された事例はこれらにとどまらず、JAグループ広島が開催したひろしま・ライスクッキング・コンテストの第15回コンテスト（2016年）でも海田高校の学生が出品した「さつま」が入賞している<sup>(18)</sup>。

#### (4) 広報

さつまの会は主に3種類の方法で広報を行っている。さつまの会はブログサイトの運営、地域の広報誌への掲載、メディア取材への対応を通して広報を行っており、その3種類の手法について説明する。

1点目のブログサイトの運営について、さつまの会は「海田さつまと海田の暮らし」というブログサイトを運営している。このブログサイトでは「さつま」の紹介が行われている他、活動報告やメディア取材への対応などについての記事も掲載されている。ブログサイトは2016年に開設されたが、2016年8月を最後に更新していないとのことだった。ブログサイト以外の媒体として、フェイスブックなどのソーシャルネットワークサービスの活用も試みたものの、使い方が不明瞭であるとして実用化には至っ

ていない。なお、2ヶ月に1回開催する定例の料理教室の告知についてはさつまの会の運営するブログサイトでは行っていない<sup>(19)</sup>。

2点目の地域の広報誌への掲載は料理教室の告知を行う際に使われる手法である。その際、時期や料理教室によって3種類の広報誌を活用した。2ヶ月に1回行われる定例の料理教室については2018年3月の開催分までは海田住民活動ネットワークの運営する「かいじゅう通信」に掲載して告知していた。2018年の3月号を以てかいじゅう通信が終了したため、以後に開催された定例の料理教室の告知については「広報かいた」で行っていた。ただし、夏休み期間中に行う世代間交流の料理教室など、不定期で行われる料理教室については先述したいずれの広報誌にも掲載せず、福祉センターの広報に掲載して告知していた。

3点目はメディア取材への対応について、さつまの会は3回に渡ってメディア取材に対応している。これは「さつま」及びその継承活動がメディアで取り上げられることによる「さつま」の認知度向上も狙ったものでもある。2016年9月に中国新聞に取材された際には先述したブログサイトでもその旨を伝えている。2回目は2017年のNHKラジオに取材された。3回目はさつまの食べ方が宮崎県で広く食べられている郷土料理冷や汁に類似しているとして、2020年3月に宮崎日日新聞に取材された。宮崎日日新聞による取材を受けた際には、実際に「さつま」を調理して提供した。以後、新型コロナウイルスの感染拡大に伴い、この活動を最後にさつまの会の活動は一時休止になっている。

#### (5) 行政との連携の有無

さつまの会は海田町及び広島県からの支援を得られないまま自主的に活動を行っているのが現状である。教育委員会を通じて減免団体への申請を試みたものの、任意の個人の活動では条件を満たさないとして実現していない。以降、2020年10月時点において再度の申請は行っていない。ただし、代表のS氏はさつまの会の活動が任意の個人の活動の域を超えつつあるとし、減免団体への再申請には前向きな姿勢を示していた。

海田町の健康かいた21の中で策定された第2次海田町食育計画の行動目標行動目標「健康づくりと食育の推進体制の充実・強化」の施策の中で食育活動の推進に取り組む団体や自主グループの支援及び立ち上げを図るとする施策が存在する<sup>(20)</sup>。海田町の食育計画の中で食文化継承に関する具体的な記述は見られなかったが、さつまの会は食文化継承の観点から食育活動を推進しているといえるため、支援対象として該当し得る。確かに、コンテストへの出品などで海田町からさつまに関心を示す言動は見られるようになった点では前進とは言える。しかし、実際にはそのような言動がみ

られただけにとどまり、海田町からの具体的な支援には依然として至っていないのが現状である。

第3章で言及したヘルスメイトレシピ集の中に「さつま汁」という名称でレシピが掲載されているが、さつまの会（T氏）のものとは調理方法が異なる<sup>(21)</sup>。また、ヘルスメイト及びその母体となっている食生活改善推進協議会とは連携関係にはなく、同様にヘルスメイトレシピ集の作成にもさつまの会は関与していない。

また、広島県第3次食育推進計画では「地域における食育の推進」の施策の中で食生活改善推進員（ヘルスメイト）の実施する料理教室等の取組を促進する他、ボランティアや地域で活動する団体等への支援に取り組むとしていることについては第3章で述べた通りである<sup>(22)</sup>。さつまの会は料理教室を精力的に展開しているが、ヘルスメイトではないことから料理教室等の支援については当てはまるとは言い難い。しかし、さつまの会は海田町に残る郷土料理を継承する活動を自主的に行っており、地域で活動するボランティアや団体には該当すると言える。さらに、広島県第3次食育推進計画では海田町の食育計画で具体的な記述の見られなかった食文化継承についても言及されており、「食文化継承の継承のための取組の促進」の施策で、ボランティア等の食文化継承の実践活動を支援する旨の文言がある。その観点からさつまの会は食文化継承を実践している団体であり、支援対象として該当し得る。しかし、実際には海田町の場合と同様に広島県からも支援を受けられていないのが現状である。広島県の作成した「ひろしま県の味料理集」の中でさつまも紹介されているが、海田町のヘルスメイトレシピ集と同様に「ひろしま県の味料理集」の作成についてもさつまの会は関与していない。

### 3. 広島県のコノシロの生産状況

#### (1) 広島県全体におけるコノシロの生産状況

さつまは材料となるコノシロ等が漁獲されなくなり、購入が難しくなったことが継承されなくなった要因の1つとなったことについては本章の第1節で言及した通りである。そこで、本節ではさつまの主材料となっていたコノシロの広島県内における生産状況について整理をしていく。

図4-4に広島県全体におけるコノシロの漁獲量の推移（1995年～2018年）を示した。1995年、1999年及び2000年の年間漁獲量は1000トン以上の高水準となっており、それぞれ1151トン、1365トン、1110トンであった。1999年にピークを迎えて以降、広島県全体におけるコノシロの漁獲量は減少傾向を辿った。2006年に年間漁獲量が476トンまで減少すると、翌年の2007年に一時的に僅かではあるが、496トンまで増加した。しかし、以後は漁獲量の減少に歯止めがかからなくなり、2009年に年間漁獲

量が 259 トンになると翌年から年間漁獲量は 200 トン未満の状態に推移した。2016 年に 100 トンを割り、96 トンと最低値を記録した。コノシロの年間漁獲量はその後、2017 年から 2018 年にかけて 100 トン以上の水準を保っている<sup>(23)</sup>。なお、現在の広島県内のコノシロの最大の産地は坂町となっており、2018 年においては広島県全体の漁獲量の過半数近くに相当する 66 トンを記録した。坂町におけるコノシロの生産状況の詳細については第 3 項で改めて説明することとする。

第 2 章で黒田ら(2002)の研究で言及したが、瀬戸内海においては広島県での漁獲が目立つ傾向にある。1920 年代から 1940 年代前半にかけての期間も 200 トン以上に及ぶ漁獲量があり、当時としては高水準であった。最も漁獲量が多かった時期は 1970 年で、その時期には広島県全体のコノシロの漁獲量は 2219 トンにも及んだ。なお、当時から広島県のコノシロの用途の大部分は食用で占められていたとされているが、瀬戸内海に接する他県では異なる傾向が見られる。岡山県や香川県等ではコノシロの用途が主として養殖餌料向けになっていることが多くなっている。なお、以前は漁獲されても投棄される場合もあった<sup>(24)</sup>。

## (2) 坂町におけるコノシロの生産状況

図 4-5 に坂町の位置関係を、図 4-6 に坂町におけるコノシロの漁獲量の推移(2004 年～2018 年)をそれぞれ示した<sup>(25)(26)</sup>。坂町は広島市安芸区を挟んで海田町の南側に位置しており、坂町漁協が存在する。続いて坂町におけるコノシロの漁獲量の推移について、坂町におけるコノシロの漁獲量は広島県全体の漁獲量に対して多くの場合において過半数前後を占めている。2004 年の広島県全体の漁獲量が 735 トンであったのに対し、坂町では 351 トンを占めていた。坂町におけるコノシロの年間漁獲量も広島県全体の年間漁獲量と同様に減少傾向にある。2006 年には 300 トン未満の 237 トンまで減少し、2008 年には 100 トン代まで減少した。2011 年から 2018 年にかけて、2017 年(113 トン)を除いてコノシロの年間漁獲量は 100 トン未満にとどまっており、直近では 2018 年に 66 トンの漁獲量があった。そのため、坂町でコノシロを漁獲している坂町漁協の M 氏はハマチを探すよりもコノシロを見つける方が難しいと証言している。また、コノシロの若齢魚であるコハダについては多くみられるものの、成長したコノシロが見られなくなっていることについても言及しており、要請があればコハダを漁獲することもある。なお、2013 年と 2014 年の年間漁獲量についてはデータが秘匿となっていたため、該当する期間内の漁獲量の推移を明らかにすることができなかった。

坂町のコノシロの年間漁獲量が減少した要因について、環境要因からは埋め立て事業と貧栄養化の 2 点が挙げられた。

1 点目の埋め立て事業について、埋め立て事業の開始に伴ってコノシロも減少した

と M 氏は振り返っている。図 4-7 はコノシロ漁場となった範囲を示した地図である。かつて、コノシロの漁場は呉市から広島県に隣接する山口県岩国市付近までの広範囲に及んでいたが、現在では坂町から呉市までの範囲に縮小している。2005 年以前であれば、コノシロは大量に漁獲することは容易だったと振り返っている。特に M 氏の操業開始当初はその日に 10 トンの漁獲要請があれば、それに対応できるほどコノシロが豊富だったとしている。しかし、広島県西部の大竹市の工場建設に伴う埋め立て事業と、岩国にあるアメリカ軍基地の滑走路移設事業が本格化するのと同時期にコノシロの漁獲量が減少したと証言している。(ただし、岩国アメリカ軍基地の滑走路移設事業については 1997 年に着工している。) また、広島市の宇品における埋め立て事業も影響したのではないかと M 氏は考えている。図 4-6 を改めて参照すると、実際に 2005 年から 2006 年にかけて漁獲量は 63 トンの減少が見られる。

2 点目の貧栄養化について、かつては排水規制が厳格でなかった時期が存在した。しかし、実際には排水によって漁場を適度に富栄養化していた節があったと M 氏は振り返っている。しかし、近年では排水の規制が厳しくなったことで、むしろ貧栄養化が進行していると指摘している。貧栄養化により、コノシロのエサが減少していることも漁獲量減少の要因になっていると M 氏は考えている。

なお、坂町で現在コノシロをまとまった量で漁獲する経営体は M 氏のみとなっている。坂町ではコノシロは刺し網や定置網などに混獲されることはあるが、主として旋網によって漁獲されている。坂町の旋網(中小型旋網)の経営体数は 1988 年から 2018 年にかけて 6~4 経営体で推移していたものの、現在は M 氏の 1 経営体のみとなっている。ただし、コノシロは漁獲量が比較的に豊富だった時期から主たる対象魚種とはなっておらず、基本は群れとなっている他の魚種を漁獲する。そのため、コノシロは副収入を得る程度で漁獲されることが多かった。なお、現在はコノシロの出荷量を調整している関係で 1 回あたりの漁獲量は多くても 400 kg である。なお、坂町では毎年 9 月 1 日から翌年の 4 月 31 日の期間内で旋網漁業の操業が許可されている。そのため、かつて海田町でコノシロが漁獲されていた夏季にコノシロを漁獲することは坂町ではできない。旋網の休漁期間中は主にサワラを対象とした流し網等を操業している。

### (3) 坂町からのコノシロの出荷動向

坂町で漁獲されたコノシロは現在では広島県内に鮮魚として出荷しているのみに留まるが、かつては広島県外にも出荷していた。図 4-6 には坂町産コノシロの流通経路図を示した。かつては福岡県、山口県(下関市)、愛知県(名古屋市)などにも出荷しており、とりわけ愛知県については加工用途での出荷が多く、一度に 4 トンから 10 トンのコノシロを出荷することがあったと振り返っている。なお、加工用途で出荷さ

れたコノシロは自衛隊用の缶詰に加工されたとしている。また、関東地方では三枚おろしにし、酢漬けにした状態で真空パック詰めに加工されたと M 氏は聞いている。広島県内についてはもともとコノシロを扱う加工業者が少なかったため、県内で加工用途で出荷するということはあまりなかった。

先述したように、広島県内では海田町への出荷はなく、坂町産のコノシロは広島市及び呉市へ出荷されている。広島市では広島中央卸売市場に出荷するが、産地市場を介して出荷することはない。これはその他の出荷先についても同様である。現在では坂町に旋網を操業する経営体が 1 経営体であることも関係して、コノシロをまとまった量で出荷できるのは M 氏のみとなっている。旋網以外では刺し網等にかかることがあるものの、旋網のようにまとまった量を一度に出荷することは困難である。また、現在では広島県外に出荷できるほどの漁獲量を確保できないため、広島県内への出荷のみにとどめている。広島県内では主として鮮魚として出荷されている。かつては 1 kg あたり 100 円前後で出荷していたが、漁獲する漁業者の減少と需要の減少に伴って現在では 1 kg あたり 200 円から 300 円の範囲で推移している。なお、現在でも出荷が続けられているのは依然として一定の需要が残っているためである。

なお、坂町漁協では毎週日曜日に新鮮朝市を開催しており、当初はコノシロの取り扱いもあった。安価であったこともあり、高齢者を中心に購入した人が見られた。しかし、継続して購入されることがなかったため、現在では殆ど扱われていない。

先述したように、現在では 1 回あたりの出荷量を調整しながら漁獲している。2010 年以前であれば、売れ行きが良かったため、広島市と呉市でそれぞれ 1 トン 200 kg 前後のコノシロを出荷することが可能だった。しかし、現在では 1 回あたりの出荷量は 1 トンにも満たない。現在の 1 回あたりのコノシロの出荷量は 350 kg から 400 kg の範囲に収めている。コノシロを扱う店舗（スーパーマーケット等）がごく少数に限られており、400 kg を上回ってしまうと売れにくくなってしまうことが理由であると M 氏は証言している。

なお、通常であればコノシロのみを漁獲するものの、要請があればコノシロに限らずその若齢魚であるコハダを出荷することもある。コハダは時折広島市内の鮮魚店や寿司屋向けに出荷することがあるが、それらの店舗は通常であれば東京方面から仕入れることが多いという。しかし、実際には坂町（M 氏）から仕入れた方が安価とのことで、評価は良好である。また、過去には東京の旧築地市場に向けてコハダを出荷したこともあった。特に有明海などでコハダの漁獲量が振るわなかった場合は築地市場から漁獲要請をされることもあり、通常ではコハダは漁獲しないものの、応じることはあったと M 氏は証言している。



#### 4. 小括

「さつま」は西国街道が整備された江戸時代に参勤交代で滞在した武士等を賄う料理として発祥し、以後は海田湾や瀬野川河口で大量に漁獲された魚を地産地消で工夫して食べる日常食となった。かつて、海田町ではコノシロやボラなどが海田湾や瀬野川河口で大量に漁獲されたが、これらの魚種は小骨が多い等の理由でそのままでは食べにくい魚であった。そのため、骨切りを行い、焼いた魚の身を焼いた味噌と摺るなどして手間をかけながら食べやすくした料理として「さつま」は重宝されていた。

また、戦後に食料が不足した時期もたんぱく源として重宝されていた節がある。「さつま」は地区や家庭ごとに使用する材料や調理方法にも違いが見られる点においても特徴的な料理である。しかし、1950年代後半以降は海田湾及び瀬野川河口における汚染に伴う材料となる魚種の漁獲量の減少、食への価値観の変化、さらには姑から嫁への継承が行われなくなったことが重なってさつまとの継承は難しくなってしまった。

そのような背景に危機感を抱いたことで 2015 年に設立されたさつまとの会は、主として料理教室、町内行事への出店、学校における指導、「さつま」の商品化、コンテストへの出品等の活動で継承活動を実践しており、「さつま」の知名度向上に貢献している。しかし、現状ではさつまとの会の活動には課題も見られる。

その課題を整理する一環として、図 4-8 にさつまとの会の活動における関係者図を示した。さつまとの会の中心的な活動となっている料理教室では地域住民（主として主婦）も参加するが、毎回 2~3 人程度にとどまっており、継続性が見られなかった。また、郷土料理継承という観点から食育に関する活動を行っているさつまとの会だが、行政との直接の繋がりはなく、広島県及び海田町のそれぞれの食育推進計画の施策に沿った活動を行っているにも関わらず支援も受けられていないのが現状である。

ただし、さつまとの会の活動は様々な波及効果を生んできたことも事実であり、学校教育での題材となったり、他団体によるコンテストでの入賞等に至った。また、図 4-8 に見られるように地域内で幅広い交流関係を構築しており、交流促進の場としての機能も認められる。

なお、さつまとの会の活動の中で広島県内のコノシロの最大産地である坂町との関係構築を行うことで材料調達（コノシロの購入）に関する課題を解決できる可能性がある。海田町と坂町は距離的に近いものの、坂町から海田町へコノシロが出荷されている実態はない。また、海田町でも町内のスーパーマーケットでコノシロが取り扱われることはあるが、頻度は多くない。そのため、現在では多くの場合、タイ類等の魚種による代替を余儀なくされている。しかし、坂町では需要に応じて漁獲量を調整していることから、坂町の漁業者との関係構築によって材料調達面での課題解決に加え、さつまとの会の活動をより充実させることが可能になると考えられる。

(注)

(1) 「第4次海田町総合計画」

<https://www.town.kaita.lg.jp/uploaded/attachment/2113.pdf> (2020年12月14日閲覧)

(2) 文化庁文化財部(2016) 「平成28年度伝統的生活文化実態調査事業報告書」  
p130-132

(3) 日本の食生活全集愛媛編集委員会(1988) 「聞き書 愛媛の食事(日本の食生活全集)」 農山漁村文化協会, p63-64

(4) 日本の食生活全集山口編集委員会(1989) 「聞き書 山口の食事(日本の食生活全集)」 農山漁村文化協会, p42-43

(5) 日本の食生活全集宮崎編集委員会(1991) 「聞き書 宮崎の食事(日本の食生活全集)」 農山漁村文化協会, p120、160

(6) 「たべぷろ 和風ツナで使える郷土料理「海田さつま」

<https://tabepro.jp/4256> (2020年9月17日閲覧)

(7) 農林水産省(2018) 「漁業センサス」

(8) 農林水産省(2017) 「地域の伝統的な食文化等の保護・継承に関する取組事例集」, p70

(9) 「かいじゅう通信」(2018年3月号)

<https://www.town.kaita.lg.jp/uploaded/attachment/7120.pdf> (2020年9月16日閲覧)

(10) 「広報かいた」(2018年5月号)

<https://www.town.kaita.lg.jp/uploaded/attachment/7329.pdf> (2020年9月16日閲覧)

(11) 「広報かいた」(2019年1月号)

<https://www.town.kaita.lg.jp/uploaded/attachment/7329.pdf> (2020年9月16日閲覧)

(12) 「保健センター—保健行事」(2016年7月号)

<https://www.town.kaita.lg.jp/uploaded/attachment/5690.pdf> (2020年9月16日閲覧)

(13) 「福祉センター—催し」(2017年7月号)

<https://www.town.kaita.lg.jp/uploaded/attachment/6512.pdf> (2020年9月16日閲覧)

(14) 「海田屋台村シンフォニー」

<http://jp-site.net/kaita/kaitayatai2.20/kaitayatai2.20.html> (2020年9月)

月 15 日閲覧)

- (15) 「海田町立海田小学校 | 令和元年度 1 月 きゅうしょくだより」  
<http://www.hrs-kaita-e.ed.jp/> (2020 年 9 月 16 日閲覧)
- (16) 「第 4 回 うま味調味料活用！郷土料理コンテスト」  
[https://www.umamikyo.gr.jp/contest\\_result\\_04\\_05.html](https://www.umamikyo.gr.jp/contest_result_04_05.html) (2020 年 9 月 15 日  
閲覧)
- (17) 海田町役場オフィシャルホームページ「祝！海田町の郷土料理「さつま」が、  
郷土料理コンテストで入賞」  
<https://www.town.kaita.lg.jp/soshiki/35/114264.html> (2020 年 9 月 15 日  
閲覧)
- (18) 「第 15 回ひろしまライスクッキングコンテスト」  
[https://www.ja-hiroshima.or.jp/agriculture/ricecontest/recipe/yushu15\\_1  
.html](https://www.ja-hiroshima.or.jp/agriculture/ricecontest/recipe/yushu15_1.html) (2020 年 9 月 15 日閲覧)
- (19) 「海田さつまと海田の暮らし」 <http://kaitasatuma.jugem.jp/> (2020 年 9 月  
16 日閲覧)
- (20) 「第 3 次健康かいた 21 (第 2 次海田町食育推進計画)」
- (21) 海田町、海田町食生活改善推進協議会 (2014) 「ヘルスメイトレシピ集」
- (22) 「第 3 次広島県食育推進計画」
- (23) 農林水産省 「海面漁業生産統計調査—海面漁業魚種別漁獲量累年統計 (都道府  
県別)」
- (24) 黒田一紀、孔立波、川崎将義、藤田清 (2002) 「漁獲量資料からみた日本近海産  
コノシロの長期変動」 『水産海洋研究 第 66 巻 第 4 号』, p239-246
- (25) 国土地理院 「地理院地図」 <https://maps.gsi.go.jp> (2020 年 11 月 9 日閲覧)
- (26) 農林水産省 「海面漁業生産統計調査—市区町村別データ (平成 16 年～平成 30  
年)」



図4-1. 完成したさつまの写真

資料:「たべぷろ 和風ツナの感覚で使える郷土料理『海田さつま』」(2020年9月17日閲覧)より引用  
(<https://tabepro.jp/4256>)

表4-1. さつまの主な材料及び調理工程

<p>&lt;主な材料&gt;</p> <p>・コノシロ（またはボラなど） ・味噌 ・ネギ ・コンニャク ・ゴマ</p>
<p>&lt;調理工程&gt;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. コノシロを焼き、骨と身を分ける。</li> <li>2. 骨から出汁をとる場合、水、味醂、酒と煮る。</li> <li>3. ゴマを利用する場合、摺る。</li> <li>4. 味噌はオーブンやグリルで焼く。</li> <li>5. あく抜きしたコンニャクは短冊切りにしてから出汁、醤油、味醂、酒で水分を飛ばし、冷ます。</li> <li>6. ネギを小口切りにする。</li> <li>7. 焼いたコノシロの身をほぐし、事前に摺ったゴマと10分間摺る。</li> <li>8. 焼いた味噌と出汁を加え、伸ばす。</li> <li>9. コンニャクとネギを加え、その後ご飯にかける。</li> </ol>
<p>資料：「平成28年度伝統的生活文化実態調査事業報告書」及び聞き取り調査より作成</p>

表4-2. さつまの会の活動内容

料理教室	・定例の料理教室を2ヶ月に1回、第2木曜日に開催・ 学校の長期休みの間に親子料理教室や小学生向けの料理教室も開催
商品化	・商工会、ますや味噌、海田高校と連携してさつまを商品化
コンテストへの出品	・第1～2回タニタご当地ごはんコンテストに出品
町内行事での出店	・2016年に海田町シンフォニー屋台村でさつまを提供 ・2017年に福祉センター祭りや海田市祭りに参加するもパネル展示のみ
学校での指導	・海田高校家政科の3年生を出前講座などで指導 ・栄養教諭や家庭科教諭を対象とした講習会の実施
広報	・ブログサイトの運営 ・海田町の広報(かいじゅうだよりなど)を活用した料理教室の告知 ・メディア取材

資料:聞き取り調査より作成

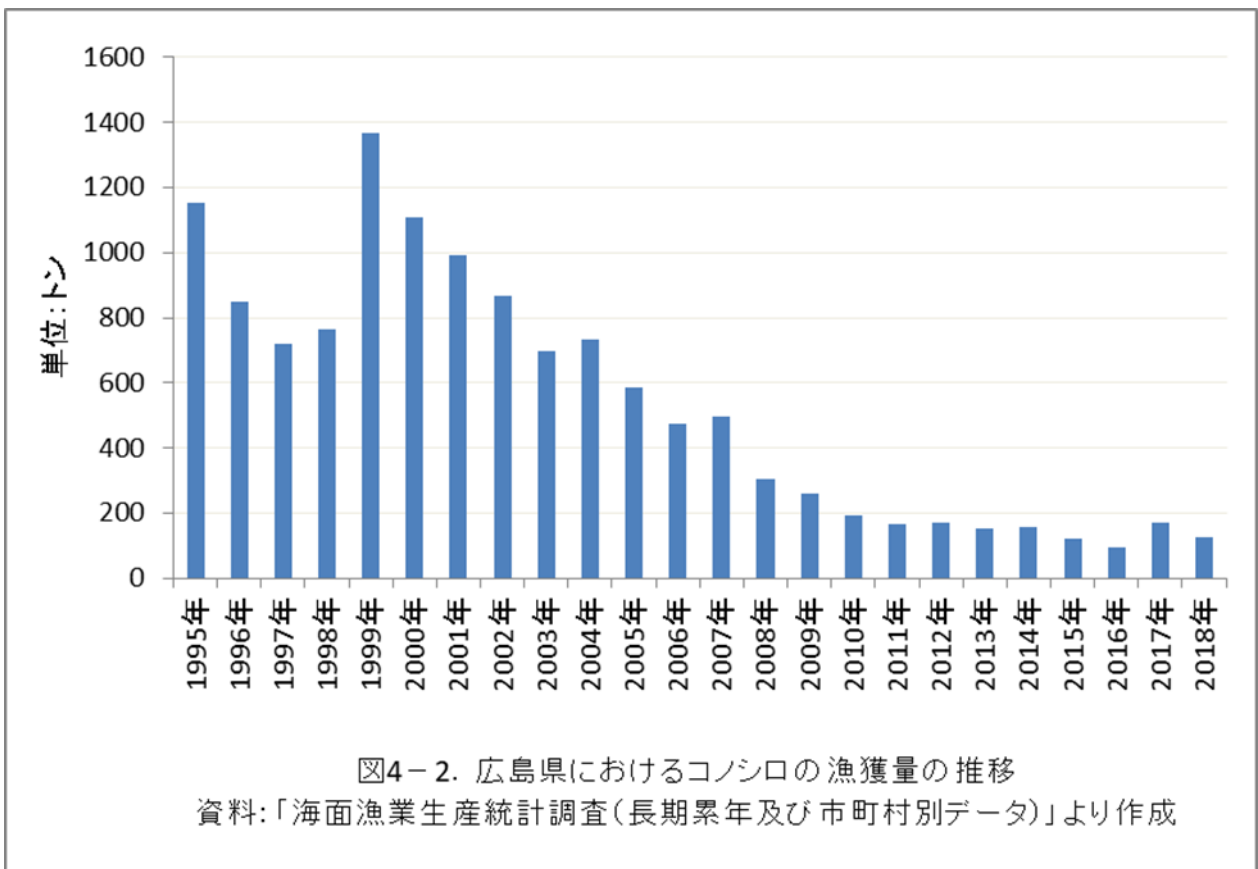




図4-3.広島県安芸郡坂町の地図  
資料:「国土地理院 地理院地図」(2020年11月9日  
閲覧)より作成(<https://maps.gsi.go.jp>)



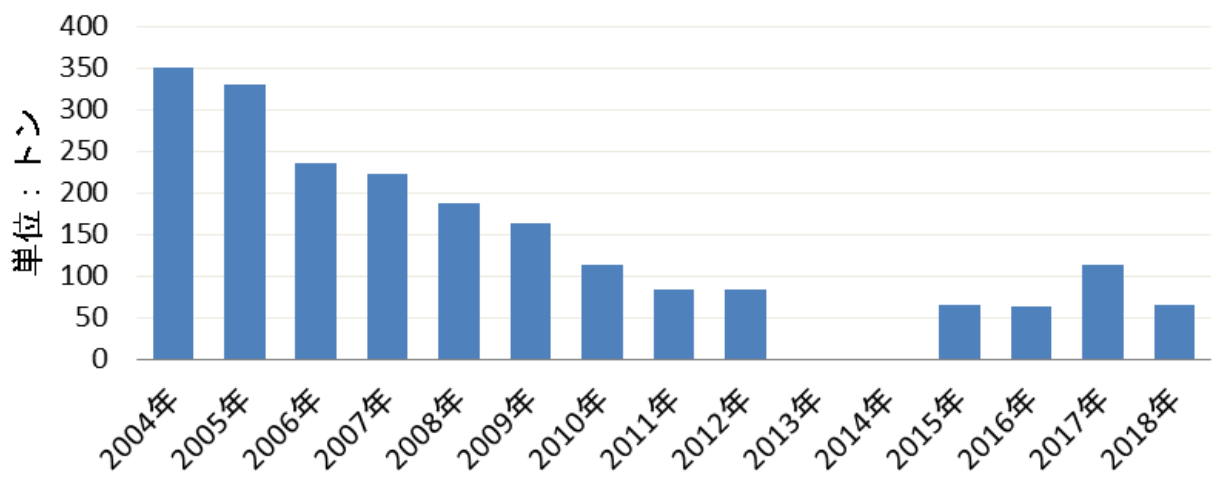


図4-4. 広島県坂町におけるコノシロ漁獲量の推移

資料：「海面漁業生産統計調査-市区町村別データ（平成16年～平成30年）」より作成

注：2013～2014年のデータは秘匿



図4-5. コノシロの漁場の範囲

資料: 坂町漁協への聞き取り調査及び「国土地理院 地理院地図」(2020年12月13日  
閲覧)より作成(<https://maps.gsi.go.jp>)

注: 赤線で囲まれた部分が旧漁場、緑線で囲まれた部分が現在の漁場の範囲である

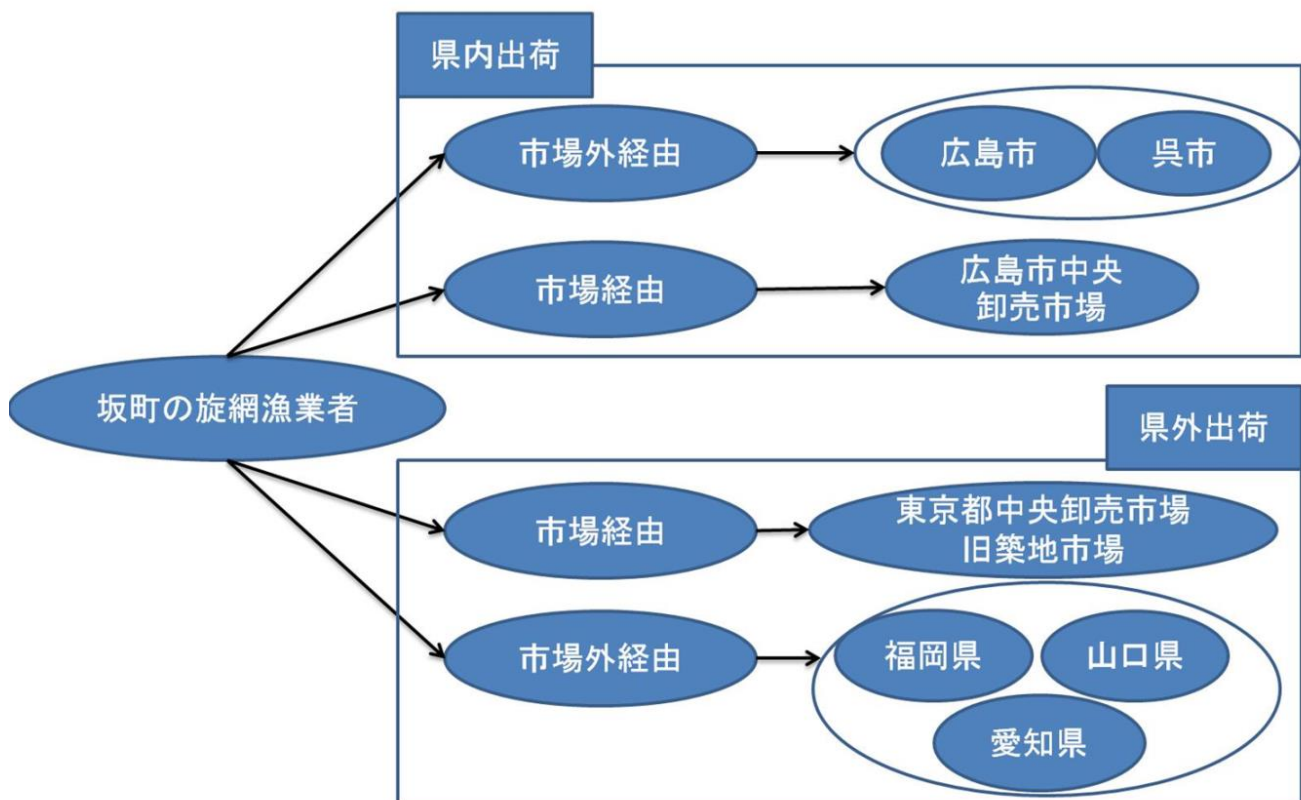


図4-6. 坂町産コノシロの出荷経路図  
 資料: 坂町漁協への聞き取り調査より作成  
 注: 現在では県外出荷は行われていない

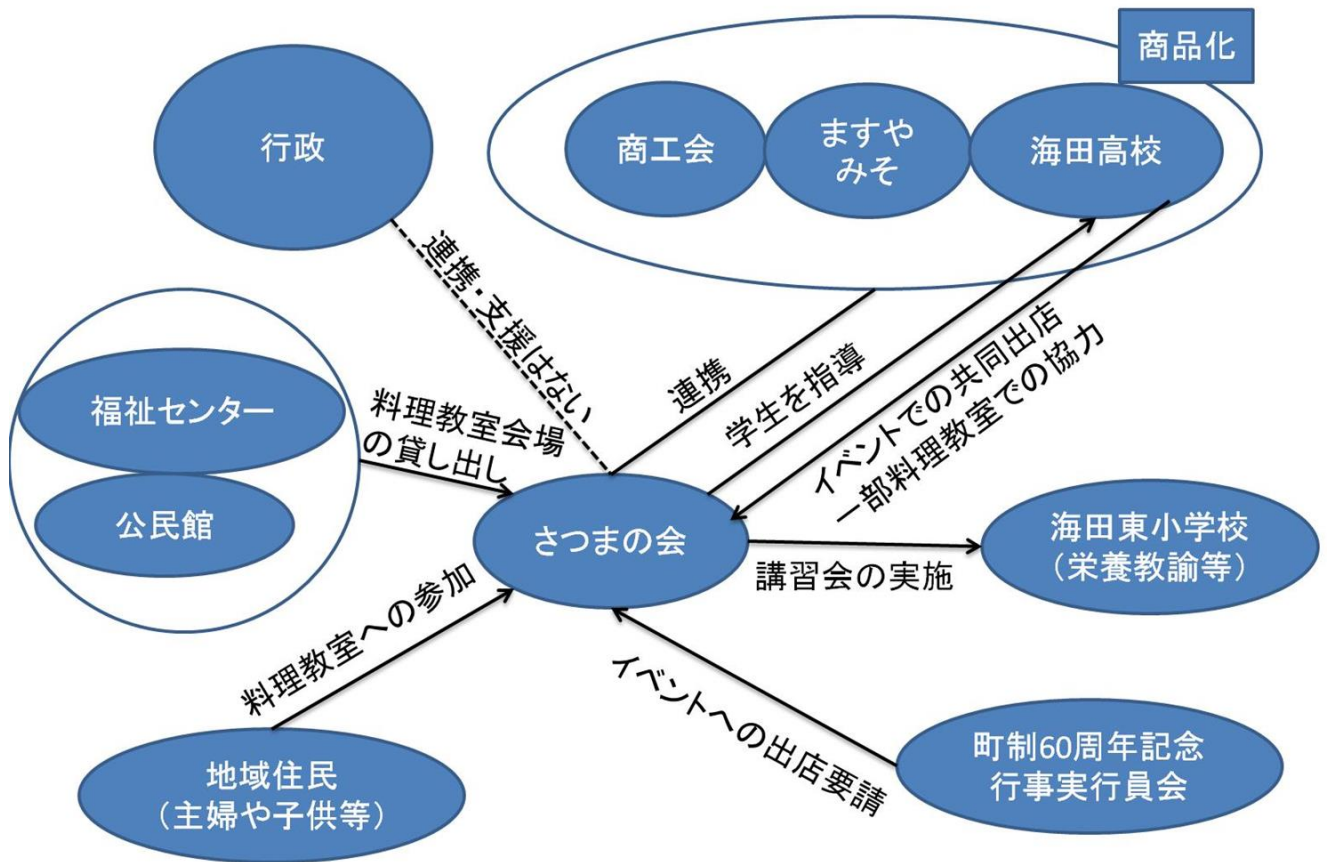


図4-7. さつまの会の関係者図

## 第5章 総合考察

第2章から第4章まで、先行研究、食育政策の展開過程及び広島県海田町のさつまの会による「さつま」の普及啓発活動の事例から水産物を利用した郷土料理の普及啓発活動の実態と課題について整理してきた。本章では以上の内容を総括し、郷土料理を継承していく現代的意義及び発展させるための課題について考察していく。

第2章では郷土料理の定義と郷土料理に関する先行研究の特徴が明らかになった。郷土食（郷土料理）という言葉は戦前までは米不足を克服するための代用食という意味合いが強く、伝統料理としての意味あいでは使われるようになったのは戦後になってからであった。郷土料理の発生形態は4種類（優れた産物、大量の産物の有効活用、交流、行事）あり、E. シュプランガーの郷土概念から導かれた定義と組み合わせると「その土地の気候や風土等の条件で生まれた料理」として定義することができる。郷土料理に関する先行研究は主として個別の郷土料理の特徴、継承に関するものが中心だった。先行研究から時代の変化の中で郷土料理が継承されなくなっていることが明らかになっており、中には食文化の継承活動における行政や教育機関の役割の重要性について言及した研究もあった。しかし、市民による郷土料理の普及啓発活動について言及している研究は少なかった。

第3章では国、広島県、海田町でそれぞれ実施されている食育政策の展開過程から食育政策における郷土料理の位置付けが明らかになった。国の食育推進基本計画においては食育基本法の基本理念に食文化継承に関する項目があったことに加え、第3次食育推進基本計画からは重点目標として位置づけられた。これは第4次食育推進基本計画においても重点目標として引き継がれる見込みである。広島県においては広島県食育基本条例の中に食文化継承に関する項目があったが、重点目標としては位置づけられなかった。また、海田町食育推進計画では食文化継承に関する具体的な文言が見られなかった。

第4章では海田町の郷土料理「さつま」とさつまの会による普及啓発活動の実態について整理してきた。「さつま」はコノシロ等の多獲魚を工夫して利用する日常食であったが、さつまの会が結成されるまでには既に失われる寸前にあった。さつまの会による普及啓発活動によって「さつま」の知名度が向上した他、町内の小学校の総合的な学習の題材となったり、他団体が出品した「さつま」がコンテストで入賞する等、一定の波及効果が見られた。しかし、さつまの会の中心的な活動である料理教室については公募で募った参加者が定着せず、さらには新型コロナウイルスの感染拡大によって料理教室を含めて全ての活動が一時休止状態である。また、食育推進計画に沿った活動を行っているにも関わらず行政からの支援を受けられていない実態が明らかに

なった。

以上を踏まえ、郷土料理を継承していく現代的意義について考察していく。地域の食文化が失われかけているということは地域住民の間でも知名度が著しく低い状態にあると言える。本研究の対象とした「さつま」も例外ではなく、喫食経験のない住民には懐かしい味ではなく、初めての味ということになる。「さつま」の場合、世代間交流事業の一環で行った料理教室に参加した小学生から好評を得ており、参加した小学生の生に充実をもたらしていたと言い換えることもできる。また、地域に残る郷土料理を再発見し、さつまの会のように郷土料理を商品化する等して地域資源として位置づけることも可能である。なお、「さつま」は主材料として水産物を使用していることから「さつま」の普及啓発活動に魚食普及という意味合いを持たせることも可能である。

また、郷土料理を継承していく現代的意義は食文化を継承するだけにとどまらない。第2章では郷土料理を「その土地の気候や風土等の条件によって生まれた料理」として定義し、郷土料理の発生条件について優れた産物、人の交流・移動（交通）、大量の産物の消費、行事の4種類に分けられると整理した。「さつま」については参勤交代における西国街道沿いの宿場町（海田市）での武士の滞在（人の移動・交流）と海田湾や瀬野川河口で大量に漁獲されたコノシロ等の水産物の有効利用によって発生した郷土料理となっている。そのため、「さつま」が発生した背景には江戸時代に西国街道沿いに整備された宿場町としての歴史と海田湾や瀬野川河口の自然があると言える。このように、地域の郷土料理を継承することは地域の食文化を継承することに留まらず、その郷土料理の背景にある地域の歴史や自然、文化に関する知識を継承することと言い換えることが可能である。そのため、地域の郷土料理を継承することは郷土愛の醸成にもつなげることも可能である。

また、さつまの会による普及啓発活動では「さつま」を介して様々な交流関係が構築されていた。料理教室（不定期）では高齢者と小学生、商品化では高校生、ますや味噌の社員、商工会の関係者がそれぞれ「さつま」を介して交流したように、さつまの会の活動は地域住民の交流の場としても機能した。この枠組みにさらに生産者などが加わることによって活動をさらに充実させ、波及効果を高めることが可能になると考えられる。このように、郷土料理の普及啓発活動には地域における交流促進の場としての機能も認められる。そのため、郷土料理の普及啓発活動を通じて住民同士の交流の場を提供し、地域の文化を育むという現代的な意義もある。

しかし、現状では課題も見られる。食の外部化が進む現代において料理教室のように個々が調理する前提に立った食文化の継承には期待することができない。そのため、今後は個々が調理することに依存しない食文化の継承が必要になってくると考えられ

る。さつまの会の場合、商品化が個々の調理に依存しない継承の一例として当てはまる。しかし、現在は新型コロナウイルスの感染拡大が新たに食文化継承を含めた食育活動への制約となっている。

また、食育政策に合致した活動にも関わらず行政支援から漏れている事例が明らかになった。さつまの会のような市民による郷土料理の普及啓発活動を継続させ、先述した意義を高めるために2点が必要になると考えられる。

1 点目は行政による経済面等での支援である。本研究の対象としているさつまの会の場合、行政からの支援がない状態で自主的に活動しているものの、一定の波及効果を生み出すことには成功している。しかし、支援がない状態での活動には限界があり、普及啓発活動を介した波及効果も限定的である。そのため、普及啓発活動を介した波及効果を高め、さらに広範囲に及ぼすには行政からの支援は必要になると考えられる。

2 点目は住民・教育関係者・農林漁業者・食品関連事業者等が郷土料理の普及啓発活動に参画しやすい仕組み作りである。この仕組み作りの構築に際して行政には各関係者間の仲介役としての役割が求められると考えられる。行政が仲介役として郷土料理及びその普及啓発活動に関心を持つ関係者と普及啓発活動の主体との間を結ぶことにより、普及啓発活動を介した交流促進機能を拡充させることが可能と考えられる。また、普及啓発活動のこの側面を活かすことによって地域住民の連帯感の醸成も可能になると考える。

## 参考文献

- (1) 石島恵美子、安島清武、田口眞一、櫻井 輔、田村 誠、阿部信一郎(2018) 「茨城町の郷土料理“つと豆腐”に対する消費者意識」 日本調理科学会(編)『日本調理科学会誌 第51巻 第1号』,p37-41
- (2) 亥子紗世、熊谷千佳、菱田朋香、安藤恵、西堀すき江(2018) 「尾張水郷地域における暮らしと郷土料理の変遷」 『東海学園大学研究紀要：自然科学研究編』第22号,p1-17
- (3) 今田節子(1990) 「料理書からみた日本料理の変容—江戸時代料理書にみる魚料理(コノシロ)の工夫—」 『ノートルダム清心女子大学紀要 生活経営学・児童学・食品・栄養学編 生活経営学・児童学・食品・栄養学編』第14巻1号,p53-63
- (4) 今田節子、藤田真理子(2001) 「魚食文化に関する研究(第1報)—伝統食にみる魚の種類と地域性—」 『ノートルダム清心女子大学紀要 生活経営学・児童学・食品・栄養学編』第25巻1号,p47-59
- (5) 畦五月(2011) 「このしろの現代と江戸時代の調理方法、食習俗の比較」 日本調理科学会(編) 『日本調理科学会大会研究発表要旨集』第23巻,p172
- (6) 畦五月(2013) 「コノシロの食文化と地域性」 『就実論叢』第43号,p473-485
- (7) 畦五月(2016) 「岡山県におけるヒラ、サッパ、コノシロの食習慣」 日本調理科学会(編) 『日本調理科学会大会研究要旨集』第28巻,p183
- (8) 江原絢子(2009) 「食文化研究の蓄積と今後の課題—調理,料理形式,日常の食生活を中心に—」 日本調理科学会(編)『日本調理科学会誌 第42巻 第5号』,p269-274
- (9) 木村ムツ子(1976) 「郷土料理の地理的分布」 『地理学評論 第47巻 第6号』,p394-401
- (10) 久保さつき、水谷令子、西村亜希子(1995) 「三重県音羽におけるコノシロのなまれずし」 『鈴鹿短期大学紀要』第15巻,p157-163
- (11) 黒田一紀、山本公夫、平野保男(1893) 「マイワシ・コノシロ・サッパの卵の同定」 『東海区水産研究所研究報告』第110号,p81-91
- (12) 黒田一紀、孔立波、川崎将義、藤田清(2002) 「漁獲量資料からみた日本近海産コノシロの長期変動」 『水産海洋研究 第66巻 第4号』,p239-246
- (13) 澁谷美紀(2009) 「生活文化キャピタルの再構築にみる豊かさの諸相」 『農林業問題研究』第173号,p20-31
- (14) 田北徹(1978) 「有明海産コノシロの増殖生態—I 分布と産卵群の魚体特性」 『長崎大学水産学部研究報告』第45巻,p5-10



- (15)田北徹(1978) 「有明海産 コノシロの増殖生態—Ⅱ成熟過程」 『長崎大学水産学部研究報告』第45巻, p11-18
- (16)淡野寧彦(2017) 「愛媛県の郷土食いずみや(丸ずし)の歴史と地域的需要・継承形態」 『愛媛大学社会共創学部紀要 第1巻 第1号』, p83-91
- (17)並松信久(2020) 「高度経済成長期における食文化の変貌—食のフュージョン化をめぐる—」 『京都産業大学日本文化研究所紀要』第25巻, p150-198
- (18)日本の食生活全集愛媛編集委員会(1988) 「聞き書 愛媛の食事(日本の食生活全集)」 農山漁村文化協会, p63-64
- (19)日本の食生活全集宮崎編集委員会(1991) 「聞き書 宮崎の食事(日本の食生活全集)」 農山漁村文化協会, p120、160
- (20)日本の食生活全集山口編集委員会(1989) 「聞き書 山口の食事(日本の食生活全集)」 農山漁村文化協会, p42-43
- (21)農林水産省(2016) (30)「平成28年度食育推進施策(食育白書)」 p118-128
- (22)農林水産省(2020) 「令和元年度食育推進施策(食育白書)」 p194
- (23)花輪由樹(2016) 「現代社会における郷土料理概念の考察—E. シュプランガーの郷土概念より」 『家政学原論研究』第50巻, p30-38
- (24)福田智子、鳥居葉子(2002) 「鳥取の郷土料理の現状と伝承の課題」 『鳥取大学教育地域科学部紀要 教育・人文科学 第4巻 第1号』, p129-141
- (25)古家晴美(2008) 「現代社会と郷土食」 『筑波学院大学紀要』第3巻, p121-133
- (26)松下克己、能勢幸雄(1974) 「浜名湖におけるコノシロの産卵生態について」 日本水産学会(編) 『日本水産学会誌 第40巻 第1号』, p35-42
- (27)松本美鈴、阿部芳子、坂口奈央、柘植光代、時友裕紀子(2018) 「郷土料理ほうとうの変遷と伝承」 日本調理科学会(編)『日本調理科学会大会研究発表要旨集』第30巻, p8
- (28)真鍋篤馬(2002) 「三重県阿児町神明のコノシロ網漁について」 神奈川大学(編)『民具マンスリー 第34巻 第12号』, p7985-7993
- (29)水谷令子、久保さつき、西村亜希子(1996) 「三重県萩野の腐れずし」 『鈴鹿短期大学紀要』第16巻, p59-64
- (30)村田美穂子、前田ひろみ、塩田良子、政田圭子(2018) 「広島県西部地域の家庭料理と次世代に伝え次ぐための課題と展望」 日本調理科学会(編)『日本調理科学会誌 第51巻 第3号』 p151-164
- (31)村瀬敬子(2016) 「郷土料理/郷土食のジェンダー化—婦人雑誌における食関連情報を中心に」 日本マス・コミュニケーション学会(編)『マス・コミュニケーション研究』第89巻, p103-120

- (32) 守田真理子(2018) 「熊本の郷土料理の背景とその特徴」 『尚絅大学研究紀要 B. 自然科学編』第 50 巻, p161-177
- (33) 守田真理子(2019) 「熊本の郷土料理の背景とその特徴 (第 2 報)」 『尚絅大学研究紀要 B. 自然科学編』第 51 巻, p181-196
- (34) 山本圭吾、中嶋昌紀、辻野耕實(2001) 「大阪湾におけるコノシロの生態と資源変動」 『月刊海洋』第 33 巻, p269-275

## 参考 HP

- (1) 「かいじゅう通信」(2018 年 3 月号)  
<https://www.town.kaita.lg.jp/uploaded/attachment/7120.pdf> (2020 年 9 月 16 日閲覧)
- (2) 「海田さつまと海田の暮らし」 <http://kaitasatuma.jugem.jp/> (2020 年 9 月 16 日閲覧)
- (3) 「海田町立海田小学校 | 令和元年度 1 月 きゅうしょくだより」  
<http://www.hrs-kaita-e.ed.jp/> (2020 年 9 月 16 日閲覧)
- (4) 海田町役場オフィシャルホームページ「祝！海田町の郷土料理「さつま」が、郷土料理コンテストで入賞」  
<https://www.town.kaita.lg.jp/soshiki/35/114264.html> (2020 年 9 月 15 日閲覧)
- (5) 「海田屋台村シンフォニー」  
<http://jp-site.net/kaita/kaitayatai2.20/kaitayatai2.20.html> (2020 年 9 月 15 日閲覧)
- (6) 「広報かいた」(2018 年 5 月号)  
<https://www.town.kaita.lg.jp/uploaded/attachment/7329.pdf> (2020 年 9 月 16 日閲覧)
- (7) 「広報かいた」(2019 年 1 月号)  
<https://www.town.kaita.lg.jp/uploaded/attachment/7329.pdf> (2020 年 9 月 16 日閲覧)
- (8) 国土地理院 「地理院地図」 <https://maps.gsi.go.jp> (2020 年 11 月 9 日閲覧)
- (9) 「たべぷろ 和風ツナの感覚で使える郷土料理「海田さつま」  
<https://tabepro.jp/4256> (2020 年 9 月 17 日閲覧)
- (10) 「第 4 回うま味調味料活用！郷土料理コンテスト」  
[https://www.umamikyo.gr.jp/contest\\_result\\_04\\_05.html](https://www.umamikyo.gr.jp/contest_result_04_05.html) (2020 年 9 月 15 日)

閲覧)

- (11) 「第4次海田町総合計画」

<https://www.town.kaita.lg.jp/uploaded/attachment/2113.pdf>

(2020年12月14日閲覧)

- (12) 「第15回ひろしまライスクッキングコンテスト」

[https://www.ja-hiroshima.or.jp/agriculture/ricecontest/recipe/yushu15\\_1.html](https://www.ja-hiroshima.or.jp/agriculture/ricecontest/recipe/yushu15_1.html) (2020年9月15日閲覧)

- (13) 「広島県 | 17 食育推進事業」

[https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/life/51243\\_75163\\_misc.pdf](https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/life/51243_75163_misc.pdf) (2020年12月25日閲覧)

- (14) 「広島県 | 18 食育推進事業」

[https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/life/195954\\_355783\\_misc.pdf](https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/life/195954_355783_misc.pdf) (2020年12月25日閲覧)

- (15) 「広島県 | 25 食育推進対策」

[https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/life/303242\\_750803\\_misc.pdf](https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/life/303242_750803_misc.pdf) (2020年12月25日閲覧)

- (16) 「広島県 | 第1回 伝えよう ひろしまの味コンテスト」

<https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/attachment/123880.pdf> (2020年12月25日閲覧)

- (17) 「広島県 | 第8回食育推進全国大会の開催結果について」

<https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/attachment/100030.pdf> (2020年12月25日閲覧)

- (18) 「福祉センター—催し」(2017年7月号)

<https://www.town.kaita.lg.jp/uploaded/attachment/6512.pdf>

- (19) 「保健センター—保健行事」(2016年7月号)

<https://www.town.kaita.lg.jp/uploaded/attachment/5690.pdf>

- (20) 「メンバー活動状況 (一般社団法人日本和食卓文化協会)」

[https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/culture/wagohan/act\\_wasyoku\\_taku.html](https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/culture/wagohan/act_wasyoku_taku.html) (2019年11月30日閲覧)

- (21) 「メンバー活動状況 (味の素株式会社)」

[https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/culture/wagohan/act\\_ajino\\_moto.html](https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/culture/wagohan/act_ajino_moto.html) (2019年11月30日閲覧)

- (22) 「メンバー活動状況（東京家政学院大学）」  
[https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/culture/wagohan/act\\_kasei.html](https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/culture/wagohan/act_kasei.html)（2019年11月30日閲覧）
- (23) 令和2年度第1回食育推進評価専門家委員会 「資料10 第4次食育推進基本計画の重点課題として、考慮すべきこと」  
[https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/kaigi/attach/pdf/r02\\_01-12.pdf](https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/kaigi/attach/pdf/r02_01-12.pdf)（2020年12月25日閲覧）
- (24) 令和2年度第2回食育推進評価専門家委員会 「資料4 第4次食育推進基本計画の策定に向けての意見」  
[https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/kaigi/attach/pdf/r02\\_02-2.pdf](https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/kaigi/attach/pdf/r02_02-2.pdf)（2020年12月28日閲覧）
- (25) 令和2年度第3回食育推進評価専門家委員会 「資料3 第4次食育推進基本計画 骨子案」  
[https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/kaigi/attach/pdf/r02\\_03-3.pdf](https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/kaigi/attach/pdf/r02_03-3.pdf)（2020年12月28日閲覧）
- (26) 「Let's 和ごはんプロジェクト」  
[https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/culture/wagohan\\_project.html#a05](https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/culture/wagohan_project.html#a05)（2019年11月30日閲覧）
- (27) 「和食文化バトンカレッジ2020」  
<https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/culture/wagohan/attach/pdf/baton2020-1.pdf>（2020年12月27日閲覧）

## 参考資料

- (1) 海田町・海田町食生活改善推進協議会（2014年） 「ヘルスメイトレシピ集」
- (2) 「国勢調査」（1965～2015年）
- (3) 「食育基本法」 2005年 法63
- (4) 「第1次健康かいた21」
- (5) 「第2次健康かいた21（海田町食育推進計画）」
- (6) 「第3次健康かいた21（第2次海田町食育推進計画）」
- (7) 「第2次広島県食育推進計画」
- (8) 「第3次広島県食育推進計画」
- (9) 農林水産省 「海面漁業生産統計調査—海面漁業魚種別漁獲量累年統計（都道府県別）」

- (10) 農林水産省 「海面漁業生産統計調査—市区町村別データ（平成 16 年～平成 30 年）」
- (11) 農林水産省（2018） 「漁業センサス」
- (12) 農林水産省 「食育推進基本計画」
- (13) 農林水産省（2017） 「地域の伝統的な食文化等の保護・継承に関する取組事例集」 p70
- (14) 農林水産省 「第 2 次食育推進基本計画」
- (15) 農林水産省 「第 3 次食育推進基本計画」
- (16) ひろしま食育・健康づくり実行委員会（2010） 「ひろしま県の味料理集」
- (17) 「広島県食育基本条例」
- (18) 文化庁文化財部（2016） 「平成 28 年度伝統的生活文化実態調査事業報告書」  
p130-132

## 謝辞

本研究に取り組むにあたり、東京海洋大学の工藤貴史准教授には2年間熱心にご指導をいただきました。深くお礼を申し上げます。

東京海洋大学の馬場治教授と婁小波教授には本研究の副査として大変お世話になりました。深くお礼を申し上げます。また、さつまの会と坂町漁協の皆様には調査の申し出を快諾していただきました。深くお礼を申し上げます。

そして、沿岸域資源論研究室の皆様には活発な議論や意見交換に応じていただきました。深くお礼を申し上げます。

最後になりますが、東京海洋大学大学院での2年間の学生生活を支えてくださった家族と友人、教員方の皆様に深くお礼を申し上げます。