

安房地域における食生活の変遷と食文化継承の実態

—富山町古沢地区の聞き取り調査を踏まえて—

Changes in Diet and Eating Culture in Awa Area

石井 克枝 安西 雅子

Katsue ISHII Masako ANZAI

1. 課題と方法

(1) 課題

わが国における食生活は、地域の風土に育まれた生産基盤の上に成立し、それぞれの地域に根ざした食文化が形成されてきた。そして、食文化は地域や家庭において年寄りから若者に、親から子に継承されてきた。

一方、昭和30（1955）年以降の高度経済成長期を境にして、加工食品への依存度が高くなり、あわせて輸入食品が増加する中で食料自給率が低下しつつも多様な食品が生産され、それに伴って食生活が多様化し大きく変貌していった。

このような中で食料の生産基盤を持つ農村において食生活はどのように変遷し、継承されてきているのだろうか。本研究においては、食生活の変遷と食文化継承の実態を具体的に明らかにする目的で、千葉県安房郡富山町古沢地区の一地域を限定し、30代から80代の女性24名を対象に聞き取り調査をおこなった。

そして、食生活の変遷および食文化継承の実態を明らかにする中で、これからの食教育の課題を捉えていきたい。

(2) 方法

安房郡富山町は、安房郡の西北部に位置し、温暖な気候に恵まれた農業、漁業、観光を産業の中心とした町である。人々の食生活は時代の流れと共に変化しつつも、まだまだ地場産業と結びつきが強い地域である。また、若者の都会への流出に悩む典型的な過疎化、高齢化地域である。しかし、核家族に比べて拡大家族の比率が大きいことから家庭内、地域内での食文化の継承の実態があらわれているのではないかと考え調査地域とした。

調査対象者は安房郡富山町古沢地区に居住している女性24名でその年齢と職業および家族形態など表1に示した。1995年現在70歳代の女性には主に①昭和10～20年代の食生活状況を、50～60歳代の女性には主に②昭和30～40年代の食生活状況を、30～40歳代の女性には③昭和50年～現在の食生活状況をそれぞれ聞き取り調査した。

調査項目は1. 季節ごとに日常食の朝昼夕食と間食の内容、2. 畑、海の産物とその利用法、3. 正月、節分、小正月、ひな祭り、お彼岸、子安講、えびす講、冠婚葬祭などの行事食の内容である。

(3) 安房地域富山町の概要

聞き取り調査を行った富山町は、千葉県の南部、安房郡の西北部に位置し（図1）、海洋性の気候で四季を通じて温暖である。人口はおよそ6,000人、町の世帯数および人口の推移を図2に示したように、年々、人口は減少し、現在は過疎化、高齢化地域となっている。

表1 調査対象者の職業と家族形態 数字（人）

年 齢	職 業					計	家 族 形 態	
	農業	公務員	自営業	パート	主婦		拡大家族	核家族
30～40歳代	3	4	1	3	2	13	12	1
50～60歳代	2	0	1	0	1	4	4	0
70～80歳代	4	0	1	0	2	7	6	1

従来、産業の中心は農業と観光であったが、第一次産業の従事者は減少し、従事者の高齢化、後継者不足にも悩んでいる。農業は米や野菜の他に海岸沿いの地域では琵琶の栽培が、富山山麓の地域では温州みかんの栽培が行われている。また、温暖な気候を生かして花の栽培や酪農も行われている。

観光の中心は夏の海水浴である。海岸付近の岩井地区には民宿を営む家が多く、夏になると海岸近くは学生達で賑わう。昭和初期から岩井は子どもの海として臨海学校の子供達で賑わったが、現在は合宿に来る大学生や家族連れ的一般客が中心で、観光客の数は年々減少している。近年では自宅外に働きに行く人が増え、田畑を手放すものも増えている。従来専業農家であった家も、女性が民宿の手伝いのパートにできるようになり、農業だけで生計を立てるのは難しい。

富山町においても他の多くの地域と同様に、昭和40年代に町近郊に大規模小売り店舗ができ、人々の食生活は大きく変化してきた。それまで人々は主に商店街や行商人を利用してしたが、現金収入が増えると、自動車を購入し品揃えの豊富な大規模小売店舗を利用するようになった。

2. 結果と考察

(1) 食生活の変遷

1) 日常食

聞き取り調査からまとめた日常食の変遷を表2に示した。

① 昭和10～20年代

主食は麦飯であるが、酪農家では飼料に麦を使うため白飯であった。麦飯には大麦を使い、麦は前日に煮ておき、朝といでおいた米と合わせて炊いた。日常食は質素で朝、昼、夕ともに、麦飯に味噌汁、沢庵などの漬物がある程度である。味噌汁は朝に昼の分も一緒に作られ、夕食では別に作った。

朝、昼には副食として野菜の煮物や佃煮などの常備

菜があればよい方であった。夕食には三食の中でもっとも手をかけるが、煮魚や焼き魚と野菜の煮物などが一、二品ある程度である。魚は煮魚や焼き魚にすることが多く、秋はさんま、冬は鰯を刺身や酢のものにして、春は鯖を味噌煮にしてよく食べた。野菜は煮物にすることが多かった。てんぷらはたまに食べたが、野菜が中心であった。

② 昭和30年代

昭和30年代は主食の飯は健康のために麦飯にしていたという家が多かった。これは、生活改良普及員の指導が

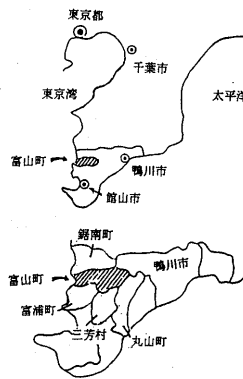


図1 富山町の位置

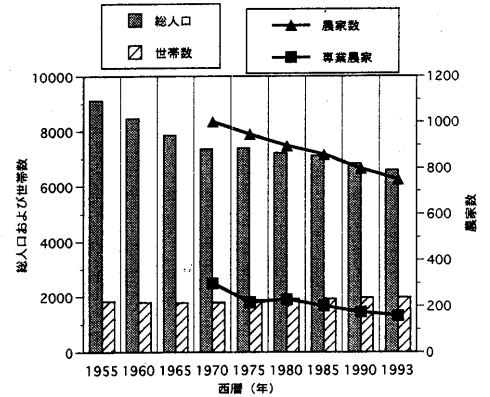


図2 富山町の人口・世帯・農家数の推移

統計出典：千葉県安房郡富山町企画課編『とみやまの統計』1994年

あり、塩分のとり過ぎに注意することなどと共に指導されたようである。また子ども達には肝油を食べさせるようにとの指導もあった。

朝と昼の食事は質素だが朝は豆腐や納豆、のりなども食べていた。卵も食べていたが、女性は遠慮して食べなかったという。豆腐や納豆は行商人から購入し、魚は一日に1回食べれば良い方であった。肉はめったに食べないが、昭和10～20年代に比較すると食卓にのぼる回数はふえた。野菜の料理は煮物だけでなく次第にサラダ（マヨネーズ、ドレッシングを使わず塩味だけのもの）や野菜炒めなど油を使用したものや洋風のものが食べられるようになる。

間食としてコッペパンや菓子パンを食べるようになったが、飯の代わりにそれらを主食として食べることはなかった。カレーライスも作ったがカレー粉と小麦粉でルウを作り、肉は使用せずなまり節やこんにやくを入れて作った。コロッケなども食べるようになる。子ども達の弁当のおかずは相変わらず一品であった。

③ 昭和40年代

昭和40年代になると、主食が多く家庭では麦飯ではなく白飯になった。副食には朝から魚の干物が用いられ、夕食には肉料理も頻繁に食べられるようになり加工食品の利用も多くなった。

④ 昭和50年代～現在

昭和50年代に入ると食卓には和洋中のさまざまな料理が登場し、家族の嗜好に合わせて種々の副食を用意する家庭が多くなった。また、すべてが手作りではなく既製品や加工食品の利用が増えてきた。

朝食は白飯に味噌汁という和食型を基本にしながらも、パンにコーヒーのような洋食型も加わった。

食事時間は自宅外で働く人が増えたことにより、家族が揃って食事をするができない家庭が出現した。

2) 間食

聞き取り調査の結果から、間食の変遷を表3に示した。

① 昭和10～20年代

おやつを買うことはほとんど無く、主に手作りのものや、季節の果物を食べた。子どもたちは野山で遊びながら木の実や草の実などをさがして食べるのが楽しみで、季節ごとにどこに何の実がなるのかを良く知っていた。果物のほか、ふかしたさつまいもや焼き芋、きぬかつぎもおやつになった。学校から帰っておなかを空かせた子どもは、冷や飯に冷たい味噌汁をかけて食べたという。

手作りのものは、干し柿や干しいも、かき餅やあられなどを毎年良く作った。材料は家にあるものを使うしかなかったので、作るものは限られ、団子を作る場合も米を挽いて粉にして、きな粉も大豆を挽いて粉にしてというように大変手間が掛かったのでそう頻繁には作れなかった。

甘いものは貴重であったので、おはぎやまんじゅうのようなあん入りの団子などはご馳走であった。干しいもと小豆を煮たものや、大根おろしとさつまいもを煮て、汁を煮詰めて水あめを作った。

甘酒づくりや、麦芽飴作りなど麴や麦芽を発酵させる技術は代々家庭で受け継がれ、子どもは母親や祖父母の作

表3 間食の変遷

	昭和10～20年代	昭和30～40年代	昭和50年代～現在
間食の内容	ごんだら焼き 団子（日常的なおやつとしてはあまり作らない） ほうちょう 春夏：焼き米、果実類、 寒天（天草から作り蜜をかけて食べる） 秋冬：ふかしいも、きぬかつぎなどのいも類、 柿、栗、みかんなどの果実類、 干しいも、干し柿、あられ、かきもちなどの保存食、甘酒、芋飴、麦芽飴など	季節を問わないもの：蒸しパン、ホットケーキ、ふすまパン 春夏：ヨモギ餅（特別な日に作る）、スイカ、瓜、きゅうり、トマト、トウモロコシ、寒天、かき氷 秋冬：ふかし芋、きぬかつぎ、柿、栗、干しいも、干し柿、あられ、かきもち、甘酒 購入品 昭和30年代 駄菓子、菓子パン、チョコレート、キャラメル、アイスキャンディー 昭和40年代 バナナ、缶ジュース、スナック菓子（ほとんど市販の菓子になる）	果物：家庭で作っているもの（みかん、柿、栗、夏みかん、いちご、メロン、スイカ、キューイフルーツ、びわ） 購入したもの（バナナ、りんご、なし、みかん、もも、ぶどう、いちご、メロン、スイカ、キューイフルーツ、グレープフルーツ） 購入した菓子：スナック菓子、せんべい、チョコレート菓子、クッキー、アイスクリーム、ゼリー、プリン、菓子パンなどさまざま 手作りのもの ケーキ、ゼリー、プリン、蒸しパン、ホットケーキ、あんみつ、アイスクリーム、くだものジュース

るのを見て覚えていった。誰もが経験や勘に頼っていたため、出来栄はまちまちだが、それが手作りらしくてよかったです。

② 昭和30～40年代

昭和30年代から40年代前半は、子どものおやつは毎日ではなかったが、あるとすれば季節の果物や手作りのものであった。おかき、あられ、甘酒、さつまいも、干し柿、蒸しパン、ホットケーキなどは母親が子どもの頃に自分の母親や祖母に作ってもらったものをふまえて作っていた。

菓子パンなどは、昭和30年代から買うようになり、子どもだけでなく、大人も畑仕事の合間におやつとして食べた。また、キャラメルやチョコレートも売られるようになった。

昭和40年代中頃になると、缶ジュースやスナック菓子など市販の菓子類は種類が豊富になり、おやつでの利用度が増していった。

③ 昭和50年代～現在

日常の間食にはほとんど、既製品を利用している。ケーキやクッキーなどの洋菓子は和菓子よりも子どもには好まれ、休日で暇があるときには作ることもある。洋菓子の手作りはこの地域では昭和40年代後半になって行われるようになった。しかし最近では、和菓子、特に昔のおやつが見直され、かき餅、干し柿、干しいも、甘酒、団子などを、婦人会や若い母親の集まりでは、地域の年寄りを講師に迎え、教えてもらう機会を作っている。このように家庭内ではなく地域内で継承されてきている。

表4 生産と加工・保存の変遷

	昭和10～20年代	昭和30～40年代	昭和50年～現在
農産物	米、麦など主食になるものはほぼ自給。そば、根菜類、いも類、蔬菜類、豆類などの野菜もほぼ自給。	米（作らない家も出てくる）野菜（従来のものに加えて洋野菜も作る）	米（生産を委託している農家もあるが自給している） 野菜（種類は豊富。自家用は露地栽培で無農薬が多い。完全に自給している家はほとんどない）
保存食	干しいも、干し柿、切り干し大根、漬物、かんぴょう	漬物、干しいも、干し柿、切り干し大根、かんぴょう、梅干し（作る量が減少）	漬物、梅干し、ジャム、ママレード、梅酒、なめ味噌、野菜や山菜の冷凍、切り干し大根、干しいも、干し柿、干ししいたけ、缶詰、なすのからし漬け、ラッキョウ漬け、果実酒
加工品	味噌、こんにゃく、とうぞ、甘酒 購入していたもの：魚介類（行商人より） 豆腐、納豆（行商人より） 油、砂糖、しょうゆ、塩、酒などの調味料（個人や小売店） そばうどんのめん類（個人や小売店） 乾物類（行商人や小売店）	味噌（作らない家もでる） 甘酒、こんにゃく（祭りの時だけ作る家は珍しくなる） 購入品 魚介類、豆腐、納豆（行商人） 砂糖、塩、しょうゆ（小売店） 小麦、小麦粉、めん類（小売店）	味噌、あられ、かきもち、紫蘇ジュース、梅シロップ、野菜の酢漬け、こんにゃく、アイスクリーム、きゃらぶき、ふき味噌、餅

3) 生産と加工・保存

① 昭和10～20年代

米と野菜はどこの家でも作り、これらを購入することは考えられなかった。ご飯に混ぜる大麦も作っていた。

日常食に用いるもので購入していたのは、地域でとれない魚や加工に時間のかかる食品（豆腐、納豆、調味料など）である。

小麦粉やめん類などを買うこともあったが、原料となる小麦粉との交換であったり米との交換で、なおかつ、これらの流通は、地域内や近隣の村という極めて狭い範囲で行われていた。また、醤油や油などは近所で加工している家から購入し、魚は内房の浜から来た行商人から購入した。

味噌はほとんどの家で作っていた。麴づくりから家で行い、大豆もちろん自家製ものである。味噌づくりは冬に行われ、余った大豆でとうぞ（大豆の煮汁に麴や切り干し大根、塩を加えて仕込んだもので麦飯にかけて食べるもの）を作ったり、麴をねかせておき甘酒づくりに使った。

醤油は自分の家で作っている家もあったがほとんどの家では購入していた。

塩、砂糖も購入していたが砂糖は貴重品で入手しにくく、料理には干し柿やさつまいも麴、大豆の自然の甘味を利用していた。

油は地域内に油屋があり、そこで菜種やごまを搾って売っていた。

他の地域と比較すると、安房地域では、そば、小麦の生産量が少なく、そばやうどんはあまり食べられていない。食べる時にはめんを買ってくるが多かった。それでも多少はそばを作っていた家もあり、時にはそばを打つこともあるが、手間が掛かるためにお客が来たときに作るご馳走であった。小麦も多少は生産しており、石臼で挽き粉にして水で溶いて耳たぶぐらいの硬さにしたものをゆでてきな粉をまぶす「ほうちょう」というものを良く食べたという。きな粉をまぶす他、すいとん風にして野菜のつゆに入れた食べた。「ほうちょう」の名の語源は「ほうとう」なのではないかという説と「鮑鯛（あわび）」なのではないかという説がある。飯の足りないときや間食や夜食に作っていた。

② 昭和30～40年代

当時、この地域の農家では、米や野菜は自給していたが、次第に米を作らない農家も出てきた。レタスやセロリなどの洋野菜も作られるようになり、畑で作る野菜の種類が増加してきた。

野菜は家で作って食べるのが当たり前で買うと笑われたものだが、昭和40年代に入ると自家用にも多く作らなくなり農村にも行商の八百屋が来るようになった。時期になると山菜採りに出掛けたが、以前のように部落総出で出掛けたりはせず、家族とともに行くことが多くなった。

昭和30年代に購入した食品は、魚、豆腐、納豆などの加工品で行商人から購入していた。味噌は作っている家もあったが、購入した家においても、自家製の大豆を持ち込み、加工してくれる農家に作ってもらった。部落の中にはそういう役割を果たす農家があった。

昭和40年代になると、スーパーマーケットができ始め、車で買い出しに出掛けることが多くなった。加工食品の利用が増え、野菜なども買う家が多くなってきた。

保存食作りでは漬物や梅干しは続けたが、切り干し大根、干しいも、干し柿は作る量が減少したり、作らない家も出てきた。

家庭における保存食と加工食品は作るものの種類や頻度がさまざまであった。以前と比較すると種類が増えていくが作る量は減少している。主に、家の年寄りが作っている場合が多かった。

③ 昭和50年～現在

調査した家庭ではすべて田畑を持っており、米については自分の家で作っていたが、田を貸している家もあった。野菜は季節ごとに食べるものはおおよそ作っていたが、専業農家でも野菜を全く購入しないわけではなく、季節外れのものや、この土地でできないものは購入していた。また、生産するのに手間の掛かる野菜で安く購入できるものは作らなくなったという。たとえば、豆類やゴマなどはどこの家でも作っていたものが激減してきている。

保存食づくりは年寄りのいる家では、主におばあさんが担っていた。しかし、家庭内ではあまり興味が示されず、漬物などは家庭で作っているにもかかわらず買ってくることもあるという。

梅酒、梅シロップ、梅サワー、梅ジャム、いちごやキューイフルーツのジャムや夏みかんのママレード、金柑の甘露煮などは地域の産物を利用したもので収穫時期に多くの家で作られていた。またこの地域ではセロリの栽培が盛んでセロリの葉の漬物も作っている。

加工品では、調味料はほとんど購入しているが、味噌については作っている家があり、すべて自家製ということではなく、大豆は自家製で麴は購入して作ったり、大豆だけ自家製で、味噌づくりを引き受けてくれる農家に預けて作ってもらうということも行われている。かつて、味噌づくりの際にはとうぞや甘酒が必ず作られていたが、今ではなくなっていた。

また最近では、町に作られた農産物加工所を利用してさまざまな取り組みがある。農産物加工所には食品加工

のためのさまざまな器具が備えられ、種々の加工食品の作り方の説明書を用意してあり、材料さえ持ち込めば、できるようにしてあった。

4) 行事食

行事については年中行事、信仰・経済に関わるもの、農作業に関わるもの、子どもの成長や冠婚葬祭など人の一生に関わるものの4種類に分類した。その変遷を表5-1~3に示したが、その時期ごとの特徴について以下に述べる。

表5-1 昭和10~20年代の行事と行事食

行事名	行事食
	季節や自然に関わる年中行事
正月	雑煮(餅, 家の野菜) 黒豆, 野菜の煮しめ, なます, 昆布巻など。
七草粥	春の七草をいれた粥を作る。
小正月	お備え用とかき餅用の餅をつく。
節分	大豆を煎って厄払いをし, 歳の数だけ食べて福茶を飲む。
花祭り	寺で甘茶を飲む。
山掃除	山の掃除に行き, 山菜を採ってくる。
盆	焼き米で迎え火, 送り火をしてお供え物をする。人寄せの料理も作る。
彼岸	ぼたもちを作る。
月見	団子を作り備える。
秋祭り	寿司, 赤飯, 野菜とこんにゃくの煮しめ, 天ぷら, なますなどを作る。
馬かけ	野菜の煮しめ, なますなどの人寄せ料理をつくる。
大みそか	晦日ソバを食べる。そばを打つ家もあった。
	信仰・経済に関わるもの
ひやり	若い衆が鶏を潰してご馳走をつくる。
小安講	女たちが混ぜご飯などのご馳走を作って集まる。
えびす講	大根なますとご飯, 魚をえびす様に供える。
風神様	ほら貝を吹きながら, 山の上の風神様に酒を供えに行く。
春日講	毎月8日, 近所で順番に家を回りご馳走をいただく。
大師講	人寄せにご馳走を作る。
念仏講	あんこ入りの餅や野菜の煮しめなどを作る。
甲子講	人寄せにご馳走を作り, 近所同志で一晩中飲み食いする。
一日講, 十五日講, 十七日講	変わりご飯などのご馳走を作る。
十夜様	お寺で甘酒をいただく。
十八夜様	人の頭ほどの大きな餅を月に供える。
茅しよい	屋根用の茅をとり近所みんなで山に行く。かき餅をご馳走する。
海開き	磯開きの日, 近所みんなでしよい籠を背負って海草を採りに行く。
	農作業に関わるもの
ごんごう炊き	稲の種まきの後に各家で焼き米をつくる。
田植え	小豆ご飯を作り。田のくろに供える。
青田ごもり	田植えの後の祭りで, ご馳走を持ち寄る。(さなぶり)
虫送り	稲が丈夫に育つことを祈って混ぜご飯などのご馳走をする。
一番風	豊作を祈って小豆ご飯を作り供える。
二番風	ぼたもちを作る。
かぶり	麦まきの時にご飯にあんこをのせて食べる。
新嘗祭	新米を供え, ご馳走を作る。
こき上げ	稲刈りの後おはぎを作る。
	子どもの成長や冠婚葬祭などに関わるもの
桃の節句	甘酒と草もちを作る。
端午の節句	柏餅を作る。
お七夜	子どもが生まれてから7日目に赤飯を炊き母親のお祝いをする。
お食い初め	子どもが生まれて100日目に出世魚とご飯を食べさせる。
歩き初め	子どもの成長を祈って, 丸いお餅を背負わせ歩かせる。
七五三	長男の場合に限り, お客を呼んでご馳走した。
葬式	おこわ, 野菜の煮しめ, 酢のもの, 白和え, そうめんなどを作る。
結婚式	赤飯, 寿司, 天ぷら, 野菜の煮しめ, 尾頭付きの鯛などを作る。
建前	餅をつき近所に配る。

表 5 - 2 昭和30~40年代の行事と行事食

行事名	行事食
	季節や自然に関わる年中行事
正月	雑煮(餅, 家にある野菜) お節(家にある素材で作っていたが次第にかまぼこやだて巻など市販の加工品も増える) 汁粉, あんころもち, 寿司, 天ぷら, フライなども客用に作る。
小正月	供え用とかきもち用の餅をつく。しない家も増える。
節分	大豆を煎って厄払いをし, 歳の数だけ食べて福茶を飲む。(昭和40年以降はしない家もある)
花祭り	寺で甘茶を飲む。次第に年寄り中心になる。
彼岸	ぼたもちを作る。
盆	焼き米は作らない家が多くなる。迎え火, 送り火をして人寄せの料理も作る。
月見	お団子を作りススキと一緒に供える。
秋祭り	赤飯, 寿司, 鶏とごぼうの煮しめ, からなますなどの人寄せの料理をつくる。肉料理やフライも作るようになる。
冬至	冬至かぼちゃをつくる。
クリスマス	買ってきたケーキを食べる。子どもの好きなおかずを作る。
大みそか	晦日ソバを食べる。そばを打つ家もあった。
	信仰・経済に関わるもの
ひやり	従来, 若い衆が鶏を潰してご馳走をつくったが, 次第に料理は作らなくなり, ただの宴会になる。
子安講	女たちが混ぜご飯などのご馳走を作って集まる。昭和30年代後半から次第に減少する。しない地区も増える。
甲子講	人寄せにご馳走を作り, 近所同志で一晩中飲み食いする。しない地区が増える。
念仏講	あんこ入りの餅や野菜の煮しめなどを作る。
春日講	変わりご飯などのご馳走を作る。昭和30年代まで。
十七日講	変わりご飯などのご馳走を作る。昭和30年代初めまで。
十夜様	寺で甘酒をいただく。
山掃除	山の掃除に行き, 山菜を採ってくる。
	農作業に関わるもの
ごんごう炊き	稲の種まきの後に各家で焼き米をつくる。作らなくなる家もある(昭和30年代まで)
さなぶり	寿司
	子どもの成長や冠婚葬祭などに関わるもの
桃の節句	草餅を作る。作らない家もでる。
端午の節句	柏餅を作る。市販のものを買うようになる。
七五三	家で行い, 赤飯, 寿司, フライなどご馳走を作って近所に振る舞う。
子どもの誕生日	子どもの好きなご馳走を作る。 家で行い料理は近所の人を作る。仕出し料理を頼む家も出てくる。
葬式	30年代前半までは家で行うことが多く, 料理は近所の人で作った。
結婚式	40年代後半はホテルや旅館で行うことが多くなり料理も作らない。
建前	餅をつき近所に配る。

表 5 - 3 昭和50年~現在の行事と行事食

行事名	行事食
	季節や自然に関わる年中行事
正月	雑煮, お節料理(既製品の利用が多い), 寿司, フライなどの揚げ物, オードブルなどの洋風料理。(加工食品の利用も多い)
節分	豆を煎ってまく。(節分用の豆を買っている家もある)
彼岸	人々の信仰に関わるものぼたもち(既製品の利用もある)
盆	寿司, そうめん, 揚げ物, 酢の物
月見	月見団子を供える。(既製品を利用する家もある)
秋祭り	赤飯, 寿司, オードブル, 野菜の煮しめ, 酢の物, 揚げ物, こんにゃくの煮物
クリスマス	ケーキ(作る家もある) オードブル(既製品の利用も多い)
大晦日	晦日そば
	農作業に関わるもの
早苗饗	寿司(しないところも多く, 継続している農家が数軒あるのみ)
	子どもの成長や冠婚葬祭などに関わるもの
桃の節句	混ぜご飯, 寿司
端午の節句	柏餅(既製品の利用がおおい)
七五三	赤飯, 寿司(仕出し料理を頼んだり旅館で行う家もある)
子どもの誕生日	ケーキ(手作りの家もある)
葬式	家で行い, 仕出し料理を頼むことが多い。
結婚式	ホテルで行い, 家では赤飯を炊く程度。
建前	餅をついて近所に配る。

① 昭和10～20年代

この時期に行われていた行事食は次のようなものである。4つに分類した中には、約10項目程度ずつあり、ほとんど、その地域・家庭で生産されたものを利用して作っている。また、それぞれの家で個別に行う行事よりも、地域で行っている講が多いという特徴がある。講とはもともと仏教の教典を講義する法会・その団体を呼んだものだが、しだいに寺院のみならず神社や民族神の信仰集会・集団さらに、経済的な相互扶助のための組合も講という名で呼ばれた。講は拡大するにつれ、本来の意義や目的が脱落し、単に社交娯楽の場になったものもあるといわれ、昭和10～20年代のこの地域の講は社交娯楽と情報を得る場になっていたと思われる。お籠りや講などでは特別の馳走を用意しないが、実に頻繁にあった。行事は普段食べられないご馳走を楽しみだったという。このことは食文化継承の点からも注目されるものである。

結婚式や葬式など冠婚葬祭の料理も家で作り、近所の「五人組」で協力しあい、切り盛りをしたが、「番こさん」という主に魚料理をしてくれる人を頼んだ。祝い事や祭りのときにはお客がもう結構というまでたくさん食べさせるのが礼儀であった。

正月、盆、秋祭りともなると、親戚はもちろんのこと友人、仕事仲間までが大勢押しかけたので、女性は料理をつくるのが大変で台所から離れられなかったという。

秋祭りには近所の人が集まり、どぶろくを作った。

② 昭和30～40年代

自宅外で働く人が増え、地域の行事に参加できない人が増えたため、地域ぐるみの行事や習わしはこの頃から人が集まりにくくなってきた。婦人会の集まりなども、農家や自営業の女性が中心になって運営してきたが、参加人数は減少してきた。行事、習慣は次第に簡素化、省略化される傾向があり、それにとまって行事食は減少してきている。しかし、この時期の調査対象者すなわち、昭和10～20年生まれの人はいずれの行事食の体験はあり、どのようなものが行事食として食べられていたのか具体的に知っていた。

結婚式や葬式などは家で行われており現在のようにすべて仕出し屋に頼むのではなく、近所の人に頼んで作ってもらった。しかし、引き出物のお菓子などは作らずに買うようになった。また、料理の内容も従来より豪華になり、肉料理やフライなどが加わった。行事の際の決まりごとやしきたりは代々伝えられていて、人寄せのご馳走についても必ず作るものなどは年寄りから教えられていた。

昭和30年代になると子どもの誕生日のお祝いが加わり、ケーキはないが、子どもの好きなものを作る程度であった。昭和40年代になると子どもの誕生日やクリスマスにはケーキを食べるようになった。この時代ケーキを家庭で作ることはほとんどなく、購入していた。

③ 昭和50年～現在

行事はますます少なくなり特に信仰・経済に関わるものは一つも行われていない。農作業に関わるものもさなぶりのみでこれも行っている家が数軒あるのみと少ない。このような中で継続しているのは、正月、節分、彼岸、盆、月見、秋祭り、大晦日に、子どものいる家では、子どもの誕生日、クリスマス、桃、端午の節句、七五三と子どもに関わる行事が多い。冠婚葬祭では結婚式はほぼ家庭において行われなくなり、葬式は場所は家であるが、その食事の準備は社会化されている。

素材は、日常食のみならず、行事食においても変化がみられる。従来は自家製の素材であったが、加工食品が多く取り入れられ、かまぼこ、だて巻、数の子、甘寒天菓子などの既製品が使用されている。また料理の種類も従来のものに加えて、肉、魚のフライのような揚げものやオードブルが使用されている。

(2) 食文化継承

日常食および行事食においてその変遷を見てきたが、食文化の継承という観点で捉え直してみたい。

聞き取り調査の結果から安房地域では昭和30年代に食生活が大きく変化している。その変化は農家の生産体制の変化や、地域の生活のしかたの変化に対応していた。すなわち、昭和30年代になるとその地域の第一産業であった農業が衰退しはじめ、各家庭において農産物の自給体制が崩れ、加工食品の増加と流通の変化により既製品を利用するようになってきた。そして、肉や野菜を購入するようになり料理の種類が増え、バラエティに富むようになって

た。しかし、家庭内での食文化の継承の観点から見ると、家庭における、農産物の加工保存の方法やそれを利用した調理方法の継承は少なくなってきた。

このような状況の中で、地域内での食文化継承の方策が取られている。

一つは自治体の取り組みである。富山町では、平成2（1990）年より、地域の村おこし事業の一つとして地場産物を利用した農産物加工所を設置している。加工所には高圧殺菌釜、真空包装機、クリームセパレーター、自動発酵機、真空乾燥機、アイスクリームフリーザー、急速冷凍庫、味噌こし器、ポン煎餅機などの加工・保存に必要な最新の機器をそろえている。これらの設備を使って味噌、豆腐、金山寺味噌、こんにゃく、餅、甘酒、果実酒、あらねなどの昔からの加工食品を初めとして、ケーキ、クッキー、アイスクリーム、まんじゅう、団子、せんべいなどの菓子類や野菜、果物のびん詰め、缶詰、乾物などの保存食、塩漬け、酢漬けなどの各種漬物などを作ることができる。機械の使い方や作り方の指導も行っている。このように、家庭において作られていたものを地域においてその文化を発展させながら継承しようとする試みと評価できる。

もう一つには学校教育の中における取り組みである。これは安房郡和田町の安房農業高校の課外授業としての地域の郷土料理作りで、安房農業改良普及センターの農業教育連携事業の一環としているものである。平成7（1995）年の取り組みは太巻寿司といなり寿司、鯛のさんが、初乳チーズの煮物、菜の花のピーナッツ和え、豆腐とわかめの味噌汁、みかんかんである。このような取り組みは家庭における食文化の継承の機会が非常に少なくなっている現代において、大きな意味を持つと考えられる。

3. まとめ

以上において、安房郡富山町の吉沢地区における聞き取り調査から、食生活の変遷の実態と家庭・地域における食文化の継承の実態について明らかにした。すなわち、農産物の生産基盤を持つ農業地域においても、食生活は昭和30年代を境として大きく変化しているが、これは生産基盤の崩壊と加工食品の流通が深く関わっており、そして、このような食生活の変化によって家庭や地域における食文化継承の機会は激減しつつある現状にある。

しかし、このような状況の中で、農産物加工所の設置や郷土料理の調理実習は食文化継承の視点をもった意義のある取り組みである。今後この取り組みを地域や学校教育の中でどのように発展させるかが課題となっている。

参考文献

- 1) 「日本の食生活全集 千葉」編集委員会編『聞き書千葉の食事』農山漁村文化協会、東京（1989）
- 2) 安房支庁安房農業改良普及所・鴨川支所・丸山支所編『安房における農漁家のくらしの変遷』（1985）