

令和元年9月3日現在

機関番号：83101

研究種目：基盤研究(C)（一般）

研究期間：2015～2018

課題番号：15K03072

研究課題名（和文）ローカル商品をめぐる多元的な語り 博物館学芸員による市民参加型の民俗学的研究

研究課題名（英文）Multiple narratives over local products: Folklore research of the participatory type by the museum curator

研究代表者

大楽 和正 (DAIRAKU, kazumasa)

新潟県立歴史博物館・その他部局等・研究員

研究者番号：20526959

交付決定額（研究期間全体）：（直接経費） 3,300,000円

研究成果の概要（和文）：本研究では特定地域にローカル商品が流通し、消費される状況を明らかにするため、スーパーマーケットの新聞折り込み広告チラシの収集と分析を行った。その情報をもとに、主に海藻の郷土食である「えご」を対象として検討を加えた。その結果、消費者の経験と記憶、販売者の戦略や思惑といった多元的な語りの中で現象が顕在化し、地域を越えた多様なアクターが関わるかたちでローカル商品が展開している動向を把握することができた。

本研究を通して、博物館を核とした市民参加型の調査成果を講座や体験、展示などで発信する手法について考え、博物館学芸員による民俗学的研究の社会的役割や社会実践の方向性を示した。

研究成果の学術的意義や社会的意義

ローカル商品が現出化する状況を明らかにするにあたり、スーパーマーケットの新聞折り込み広告チラシを媒介にすることで、調査する者から調査される者へという一方的な関係性を越えて、それを取り巻く調査者・販売者・消費者という関係性を設定し、三者のグループ・ディスカッションを通して問題にアプローチする手法に大きな特色がある。

本研究での博物館を核とした市民参加型の活動を通して、市民が博物館に求めるニーズに対して、市民が自ら思考し、主体的に問題解決を図る回路を創り出せる可能性を提示した。

研究成果の概要（英文）：In this research, in order to clarify the situation where local products are distributed and consumed in a specific area, we collected and analyzed advertising flyers of the supermarkets delivered with newspapers. Based on the result, we examined mainly on "ego" which is a local food made of seaweed. As a result, we found that phenomena appear in multiple narratives such as consumer experience and memory, and sellers' strategies and intensions. There is a trend that local products are developed in the form that various actors across the region are involved. Through this research, we examined the method of sending out the results of the civic participatory research at the museum in lectures, experience programs, exhibitions, etc. and indicated the social role of folklore research by museum curators and the direction of social practice.

研究分野：民俗学

キーワード：博物館 民俗学 市民参加 年中行事 スーパーマーケット ローカル 海藻

様式 C - 19、F - 19 - 1、Z - 19、CK - 19 (共通)

1. 研究開始当初の背景

スーパーマーケットで販売される商品は大量生産され、どれも同じ作りの規格品がほとんどであるが、中には特定地域のみ流通し、そこでしか販売されていないローカルな商品がある。博物館学芸員という仕事上、多くの人びとと接するが、こうしたローカル商品に関する市民の関心は高い。利用者アンケートなどを見ても、「地域」や「食」に関する展覧会の要望が多い。それには昨今の「ご当地グルメ」や「ご当地食材」といった「ご当地」ブームも少なからず影響しているものと推測される。

民俗学を専門とする博物館学芸員として、ニーズが顕在化している目の前の現象に対して、どのような問題解決アプローチを構築し、どのように市民に向けて発信していくべきかが課題となる。

2. 研究の目的

本研究では特定の商品がローカルに流通し、ローカルに消費されていく現象を明らかにするため、そうした商品が広く一般に販売される場であるスーパーマーケットから問題を捉える。具体的には販売者であるスーパーマーケットが展開するローカル商品の販売戦略と、それを購入する消費者の購買意識を明らかにする。

そのためには調査者から調査される者(ここでは販売者・消費者)へという一方的なインタビュー調査ではその実態を明らかにすることは困難で、新たなアプローチが必要となる。そこで、本研究ではスーパーマーケットの新聞折り込み広告チラシを対象とし、そこから展開される調査者・販売者・消費者の共同行為のなかからローカル商品が現出化する背景を明らかにする。

また、本研究による博物館を核とした市民参加型の調査成果を講座や体験、展示などで発信する手法について検討し、本研究の社会的役割と博物館における地域活動について広く市民とともに考える。

3. 研究の方法

具体的には県内の広告チラシを収集し、そこに掲載されている商品の分析をとおして、各地にローカルな商品が流通している状況を明らかにする。

次に、広告チラシの分析から明らかになった情報をもとに、調査者・販売者・消費者のほか、生産者や製造企業、地域食の保存団体等とグループ・ディスカッションを行う場を設定し、それぞれに自分自身の経験や行為意識を語ってもらい、そこでの会話を通してローカル商品があらわれる状況を明らかにする。

4. 研究成果

新潟県には海藻のエゴノリを煮溶かし、寒天のように固めて食べる「えご」と呼ばれる郷土料理がある。えご食文化に強い関心をもつ博物館利用者がおり、初年度から「えご」を主な対象にして、特定の商品がローカルに流通し、消費されていく現象について検討を行った。

2015年の広告チラシに掲載されたお盆商品を分析した結果、盆の準備開始に合わせ8月6日にお盆商品の掲載がはじまり、13日に各店で特集の紙面を組む傾向にあった。チラシにえごが多く登場するのも13日である。海藻の状態のえご草がチラシに掲載されることはなく、すべて既製品である。チラシに掲載される既製品のえごの多くは、酢味噌付きで、パッケージを開封するだけで手軽に食べられる。その意味において、えご食文化は持続しつつも、えご練りといった調理する文化は衰退に向かっていくことをあらわしている。

県内のえごの食文化には、海藻のえご草をそのままの黒色の状態で食べる習慣と、海藻を水に濡らして天日に干し、白く晒してから食べる習慣がある。チラシにその差異が表面化することはないものの、店頭を観察したところ、盆の時期のみ、白く晒したえごを販売する状況を一部の地域で確認できた。さらに、長岡市のえご製造加工業者に聞き取り調査を行った結果、通常は黒色のえごに加え、白くさらしたえごを盆の時期のみ生産していることが明らかとなった。この白色のえごは小千谷市及び十日町市方面のみで販売されており、生産加工業者が地域の年中行事や食文化のニーズに合わせて、戦略的に販売している動向を把握することができた。

近年、新潟県のえご草の漁獲低迷により、県内では青森県産のえご草が多く流通している。えごは新潟の郷土料理や伝統的な食文化とされながらも、その原料であるエゴノリは青森県産に依存しているのが現実である。加えて、えご草の流通においては、長野県茅野市の卸売業が大きな役割を担っていることが本研究によって明らかとなった。茅野市は古くから寒天の産地として知られ、その原料となる天草の配合藻として日本海沿岸のえご草が利用されていた。しかし、昭和30年代以降のえご草の高騰によって、えご草を寒天の配合藻として利用せずに、えご食文化が卓越する地域に乾物として直接販売するしくみが形成されていった。茅野市内の卸売業者は各地のえご食の有無や嗜好を熟知しており、地域の食文化やニーズに合わせてえご草を加工して出荷している状況が明らかとなった。特定の商品がローカルに流通し、ローカルに消費されていく現象は、地域を越えた多様なアクターが関わるかたちで展開している状況を理解することができた。

様式 C - 19、F - 19 - 1、Z - 19、CK - 19 (共通)

また、本研究では博物館を核とした市民参加型の調査研究の成果を社会に発信する手法についても検討課題として掲げている。研究代表者が所属する博物館の友の会メンバー企画講座としてえご作り体験や各地のえごを試食するワークショップを2017年11月に開催した。当日は友の会会員が調べたえごの歴史に関するパネル展示コーナーを設け、市民参加型の調査研究成果の一部を紹介した。最終年度には、柏崎市や長岡市内の事業と連携し、調理体験や調査研究の成果を発信する講座を各地で開催するなど、着実な広がりをみせている。

2018年以降は、日本学術振興会科学研究費基盤研究(C)「博物館から考える民俗学の実践的応用」(課題番号JP18K01206)に発展させ、「越後えご保存会」の活動に参加しながら調査研究と社会実践を進めている状況である。

同様の問題意識のもと、新潟県内にローカルに流通する鉄製スノーダンプや、納豆の食文化についても考察を加え、学会発表や研究図書で成果を広く発信した。

5. 主な発表論文等

〔雑誌論文〕(計1件)

大楽和正、「えご」をめぐる調査研究と実践 - 2018年の活動記録 -、新潟県立歴史博物館研究紀要、査読無、20、2019、109-124

〔学会発表〕(計3件)

大楽和正、エゴ食文化にみる越後と北信地域、地方史研究協議会第67回妙高大会、2016

大楽和正、除雪具研究の課題、平成30年度新潟県民具学会研究会、2018

大楽和正、鉄製スノーダンプの歴史を探る、日本民具学会第153回研究会・平成30年度新潟県民具学会研究会、2019

〔図書〕(計2件)

大楽和正他、雄山閣、『信越国境の歴史像 「間」と「境」の地方史 』「エゴ食文化にみる越後と北信地域」、2017、73-94

大楽和正他、吉川弘文館、『日本の食文化3 麦・雑穀と芋』「納豆と豆腐 大豆の加工食」、2019、221-250

〔産業財産権〕

出願状況(計0件)

取得状況(計0件)

〔その他〕

○アウトリーチ活動情報

大楽和正、えご食文化を楽しむ - その色とかたち -、越後えご保存会平成30年度総会、長岡市さいわいプラザ、2018

大楽和正他、えご食文化をさぐる、まちなかキャンパス長岡希望が丘分校講演会、希望が丘コミュニティセンター、2018

大楽和正他、柏崎から考える「えごのり」の魅力、かしわざき市民大学講座「かしわざきを知る 柏崎の食文化」第3回、柏崎市民プラザ、2019

様式 C - 19、F - 19 - 1、Z - 19、CK - 19 (共通)

6. 研究組織

(1) 研究分担者

(2) 研究協力者

科研費による研究は、研究者の自覚と責任において実施するものです。そのため、研究の実施や研究成果の公表等については、国の要請等に基づくものではなく、その研究成果に関する見解や責任は、研究者個人に帰属されます。