

科学研究費助成事業 研究成果報告書

平成 26 年 6 月 24 日現在

機関番号：17601

研究種目：基盤研究(C)

研究期間：2010～2013

課題番号：22520801

研究課題名(和文) 伝統的飲食文化の展開とそれらを核とする地域振興に関する研究

研究課題名(英文) The study of the regional development in the traditional food and drink and to use them for the activation of the rural region

研究代表者

中村 周作 (NAKAMURA, Shusaku)

宮崎大学・教育文化学部・教授

研究者番号：00305062

交付決定額(研究期間全体)：(直接経費) 2,200,000円、(間接経費) 660,000円

研究成果の概要(和文)：熊本・大分県における伝統的地域飲食文化の粋と言える地域で好まれる酒と魚介料理の分布展開を明らかにするため、酒販店と一般住民を対象とした聴取りアンケート調査を実施し、熊本県で飲酒嗜好地域5つと魚介類食分布7タイプ、大分県で前者が7つ、後者11タイプの展開が明らかにした。これらの伝統文化を活用する地域興しについて提言を行った。従来、当該分野に関する研究はほぼ皆無であることから、大きな研究成果を得たと言える。

研究成果の概要(英文)：The aim of this study is to clarify the regional development, change in alcohol drinking preferences and traditional seafood meals in Kumamoto and Oita prefecture. Kumamoto prefecture enjoyed the 5 types of alcohol drinking preference and the 7 types of traditional seafood meals. On the other hand, Oita prefecture enjoyed the 7 types of alcohol drinking preference and the 11 types of traditional seafood meals. The regional development in alcohol drinking preferences and traditional seafood meals are the important cultural treasure of the region. Therefore, it is necessary not only to keep a record of them, but also to use them for the activation of the rural region.

研究分野：人文学

科研費の分科・細目：人文地理学

キーワード：地域伝統文化 飲酒嗜好 伝統的魚介類食 地域振興 ツーリズム 熊本県 大分県

1. 研究開始当初の背景

ルーラルな地域の重要な伝統文化の代表である酒と魚介料理は、わが国における高度経済成長期以降の人口の大流出と、担い手および消費者の高齢化・減少、環境や産業構造の変化に伴う食材の入手難などもあって維持・存続が厳しい状況にある。

研究者は、宮崎県を事例とした調査より、それらの記録の重要性と活用の可能性を感じると同時に、研究対象地域をさらに拡大して実態の把握に努める必要を感じた。

「和食」がユネスコ世界文化遺産に登録され、和食、および食文化ブームが喧伝される昨今であるが、それは、逆にそれだけ伝統食文化が危機的状況にあるという証でもある。詳細な地域実態研究が、ますます喫緊の課題となってきた。

2. 研究の目的

本研究の目的は、以下の3点である。すなわち、(1)宮崎に隣接する熊本・大分両県域において、伝統的に地域で好まれてきた酒と魚介類食の分布展開を解明することである。伝統的に地域で好まれてきた酒およびそれを作ってきた酒造場は、消費者の高齢化、減少と「酒離れ」もあって苦境のさなかにある。伝統魚介類食も、食材の入手難や担い手の高齢化、「魚離れ」もあって消滅の危機にあるものが多い。したがって、(2)これらの地域伝統文化に関する記録を残すことが、学問上喫緊の課題となっている。これら、(3)消滅しつつあるものも含めて地域伝統文化を掘り起こし、これらを核とするツーリズムなどで誘客を図るなどして地域振興に関する方策を考えていきたい。

3. 研究の方法

(1)地域の飲酒嗜好を反映していると考えられる長年地域に根付いてきた小売酒販店を対象として、好まれる酒類や銘柄、それらが好まれると考えられる理由、近年の酒類嗜好の変化などに関する聞き取りアンケート調査を実施した。具体的には、タウンページで拾い出した熊本県内小売酒販店990件のうち、全市町村を対象に店舗数の割合で割り振った計109件の小売酒販店をアトランダムに抽出し、先述した地域飲酒嗜好と近年の動向変化などを把握した。

(2)熊本県の伝統的魚介類食に関して文献研究、郷土料理研究家などの協力により73品目を選定した。そのそれぞれについて、摂食頻度の聞き取りアンケート調査を協力学生に担当を依頼して、飛び込み訪問で実施し、県内全市町村を世帯数で割り振った658件のデータを入手した。

(3)大分県においても(1)と同様の方法で県内632件の小売酒販店のうち、アトランダムに抽出した84件を対象に聞き取りアンケート調査を実施した。

(4)大分県の伝統的魚介類食に関して、文献

研究、郷土料理研究家などの協力により71品目を選定し、県内全域で488件の摂食頻度に関する聞き取りアンケート調査データを入手することができた。

(5)酒と肴の拠点である酒造場や魚介朝市などを中心に関連をめぐるツアー企画構築のための巡検調査と、特徴的な郷土食を現地の方に見せていただく調理実践調査などにより、外部からの誘客を図るツアー構想など地域振興への寄与策を考案した。

4. 研究成果

(1)主な研究成果 熊本県域における飲酒嗜好地域を 熊本型：清酒、連続式じょうりゅう焼酎愛飲地域、 球磨型：25°コメ焼酎、天草・八代海沿岸型：連続式じょうりゅう焼酎、 薩摩型：25°イモ焼酎、 北部県境山間地型：清酒、連続式じょうりゅう焼酎、ムギ焼酎愛飲地域の5地域に分けることができた。

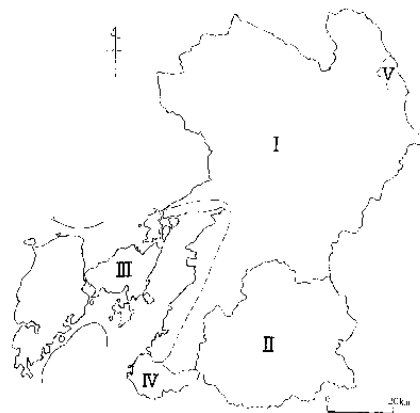


図1 熊本県域における飲酒嗜好地域の展開

熊本県域における伝統的魚介類食73品目の摂食頻度を得点に換算して順位をつけると、1位がイワシの塩焼き、2位がタチウオ料理、3位がトコロテンであった。それらの摂食地域分布パターンをみると、凡県域高

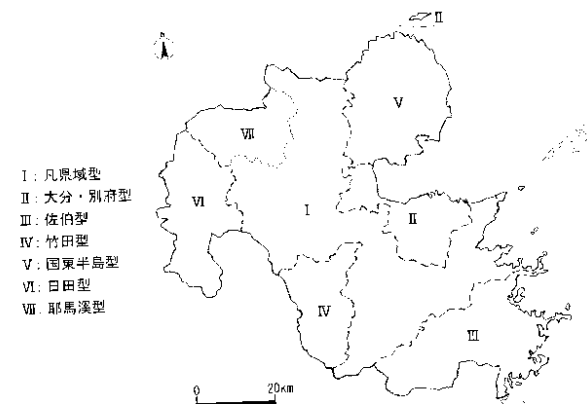


図2 大分県域における飲酒嗜好地域の展開
摂食型、 凡県域中摂食型、 内陸広域摂食

型、沿岸・内陸広域摂食型、沿岸・内陸特定地域摂食型、内陸特定地域摂食型、幻となりつつある型の7タイプがあった。

次に大分県における飲酒嗜好地域を凡県域型：20°ムギ焼酎、清酒愛飲地域、大分・別府型：多様な嗜好の混在する都市型、佐伯型：ムギ・コメ・イモ焼酎、清酒、竹田型：ムギ・コメ焼酎、清酒、国東半島型：連続式しょうりゅう・ムギ焼酎、清酒、日田型：25°ムギ・イモ焼酎、清酒、耶馬溪型：コメ焼酎の7地域に分けることができた。

大分県における伝統的魚介類食 71 品目の摂食頻度を得点に換算して順位をつけると、1位がかまぼこ、2位が魚のすり身揚げ、3位がアサリなどの佃煮であった。それらの摂食地域分布パターンをみると、凡県域高摂食型、凡県域中摂食型、沿岸・内陸広域摂食型、沿岸広域摂食型、内陸広域摂食型、県南部地域摂食型、県北・東部地域摂食型、沿岸・内陸特定地域摂食型、沿岸特定地域摂食型、内陸特定地域摂食型、幻となりつつある型の11タイプがあった。

以上、両県における分布解明に関する一連の成果は、既存研究を越える新発見である。

熊本県域における上記のような飲酒嗜好地域と伝統的魚介類食に関する分布研究を踏まえた上で、それらの拠点となるポイントをつないだ「本物」を味わい体感する3つのツーリズム構想についての提案を行った。すなわち、県北部、有明海沿岸から阿蘇への旅：荒尾の海岸でのアサリ、イソギンチャク潮干狩り、実食体験の後、山鹿の古い町並みと酒蔵をめぐる阿蘇へ、ここで自然景観を堪能するとともに、酒蔵・温泉を体感する。天草、歴史と現在が交差する旅：クルマエビ養殖場や富岡城址、天草陶石採掘場を経て当県随一の漁港牛深へ、早朝の水揚げ風景を眺めた後、コメ焼酎蔵を体感する。球磨、水と歴史の旅：球磨川水源から出発して球磨焼酎蔵、魚問屋をめぐる。球磨地方は、山間ながら魚介流通の一大拠点となっており、扱われる豊富な魚介を目にすることができる。その後、球磨川下りを体感して河口都市八代へ至る。

大分県域においても酒と魚の拠点をめぐる「本物」を体感する3つの旅の提案を行った。すなわち、水・酒・魚の道をたどる佐伯・臼杵から竹田へ至る県南横断の旅：佐伯・臼杵の漁港における水揚げ見学に始まり、城下町の町並み見学、地元伝統料理の実食体験の後、水・酒に関わりの深い旧街道をたどって竹田へ至る。当県魚介の終着点と言える当地区の伝統料理である「頭料理」、すなわち、オオニベなどの大型魚を余すことなく湯引きして食する料理を体感する。日出から宇佐・中津へ県北・県東縦断の旅：日出大神漁港の水揚げ見学に始まり、安心院の酒と魚に関わる鰻絵を探し、ワイナリーを見て宇佐四日市市街に祀られているえびす像を探し、

長洲漁港でブルー・ツーリズムを体感する。水郷日田から筑後川を下る、筑後文化圏をめぐる旅：水郷日田の伝統料理である「たらおさの煮付け」の実食体験後、筑後川を下り、流域に根付くコイやナマズといった淡水魚の漁法や伝統料理、カップ伝説を体感、河口に近い城島の酒蔵や日田スギ利用に始まる大川の家具問屋を見学して河口へ至る。

これらの旅は、地域の本物の文化を体感できる魅力にあふれている。こういった企画の実践により、地域の活性化をはたらきかけていきたい。

(2)国内外における位置づけとインパクト

特定の地域を対象に行った飲酒嗜好地域研究も、伝統的魚介類食の摂食分布地域の分類も、国内外を問わず既存研究では全く見られない独創的な研究成果であり、新発見とすることができる。「和食」の無形文化遺産への登録以後、ブームとなりつつある食文化の探求においても、本研究のような地道な地域研究が不可欠であり、海外の学術雑誌からの問い合わせが来ていることから、世界的に見てインパクトの大きな成果であることがわかる。

(3)今後の展望 わが国における酒と伝統的魚介類食において特徴の見られるいくつかの地域、具体的には玄界・有明両海や内水面の特徴的魚介料理が存在し、県内 29 酒造場を擁する北部九州の酒どころでもある佐賀県、境港、賀露漁港など日本海側を代表する魚どころであり、かつ 18 酒造場を擁する酒どころでもある鳥取県、内湾と外洋の個性的な海域が併存し、歴史に裏打ちされた伝統食が根付く魚どころであり、38 もの酒造場を擁する三重県、北陸を代表する魚どころであり、19 の酒造場を擁する富山県の 4 地域について、それぞれの地域で好まれる酒と伝統魚介類食を解明するための調査研究を進めていく。なお、これら 4 県には、魚介料理に関する文献の存在を確認している。これらの地域実態研究を踏まえた上で、文献研究の成果を加えて『日本 酒と肴の文化地理』への集大成を図る。さらに、『世界 酒と肴の文化地理』研究へとつなげていく。

5. 主な発表論文等

(研究代表者、研究分担者及び連携研究者には下線)

[雑誌論文](計5件)

中村周作、大分県域における伝統的魚介類食の地域的展開、地理空間、査読有、6 巻 2 号、2013、pp.121-139。

中村周作、大分県域における飲酒嗜好の地域的展開、宮崎大学教育文化学部紀要 社会科学、査読無、30 号、2013、pp.11 - 36。

中村周作、大分県における水産業の展開、宮崎大学教育文化学部紀要 社会科学、査読無、30 号、2013、pp.1 - 9。

中村周作、大分県域における伝統的魚介

類食の分布展開 - 住民アンケート調査の成果 -、宮崎大学教育文化学部紀要 社会科学、査読無、29号、2013、pp.15 - 43。

中村周作、熊本県域における伝統的魚介類食の分布展開 - 住民アンケート調査の成果 -、宮崎大学教育文化学部紀要 社会科学、査読無、25号、2011、pp.25 - 51。

〔学会発表〕(計3件)

中村周作、大分県域における伝統的魚介類食の地域的展開、第62回歴史地理学会大会(於 砺波文化会館) 一般発表、2013。

中村周作、熊本 - 酒と肴の文化地理 -、地理空間学会大会(於 筑波大学) 招待発表、2011。

中村周作、熊本県域における飲酒嗜好の地域的展開、日本地理学会春季学術大会(於 明治大学)、一般発表、2011。

〔図書〕(計5件)

中村周作(単著) 原書房、『酒と肴の文化地理 - 大分の地域食をめぐる旅 -』、2014、179p。

林紀代美・中村周作他(共著) 冬弓舎、『漁業、魚、海をとおして見つめる地域』、2013、pp.153-165。

中村周作(単著) 熊本出版文化会館、『熊本 酒と肴の文化地理 - 文化を核とする地域おこしへの提言 -』、2012、215p。

横山智・荒木一視・松本淳・中村周作他(共著) 明石書店、『モンスーンアジアのフードと風土』、2012、pp.149-168。

野澤秀樹・堂前亮平・手塚章・中村周作他(共著) 朝倉書店、『日本の地誌 10 九州・沖縄』、2012、pp.429-434。

〔産業財産権〕

出願状況(計 件)

名称：
発明者：
権利者：
種類：
番号：
出願年月日：
国内外の別：

取得状況(計 件)

名称：
発明者：
権利者：
種類：
番号：
取得年月日：
国内外の別：

〔その他〕

ホームページ等

6. 研究組織

(1) 研究代表者

中村 周作 (NAKAMURA, Shusaku)

宮崎大学・教育文化学部・教授

研究者番号：00305062

(2) 研究分担者

()

研究者番号：

(3) 連携研究者

()

研究者番号：