

尾張水郷地域における暮らしと郷土料理の変遷

Changes in way of life, and traditional local dishes of Owari Suigo area

亥子紗世*、熊谷千佳*、菱田朋香**、安藤 恵*、西堀すき江*

Sayo INOKO, Chika KUMAGAI, Tomoka HISHIDA, Megumi ANDO, Sukie NISHIBORI

キーワード：郷土料理、愛知県、尾張水郷、高齢者の調査、暮らしの変化

Key words : traditional local dishes, Aichi Prefecture, Owari Suigo, survey of elderly people, changes in living

要約

近年、生活環境の変化により、伝統的な郷土料理が作られなくなってきた。理由としては、手軽にいろいろな食べ物が手に入るようになり、多くの人達は家庭で調理をしなくなったことが考えられる。そのため、親が若い人達に伝統的な郷土料理を作ることを伝えることが難しくなっている。

愛知県の尾張水郷地域に伝わる伝統的な郷土料理について高齢者からの聞き書き調査を行った。この地方は海に近い上、川や池があり、人々は伝統的に魚料理を食べていた。一方、彼らは農業をしていることから、稲作に係わる色々な行事の時に伝統的な料理を作っていた。しかし、この地方の人々も、伊勢湾台風による農地の破壊や日本の経済構造の変化のような環境の変化によって伝統的な郷土料理を作らなくなった。

そこで、次世代に伝えるために高齢者からの聞き書き調査をし、伝統的な郷土料理を作り、写真に収めた。また、この地方において、伝統的な郷土料理が作られなくなった要因を分析した。

Abstract

In recent years, due to changes in living conditions, traditional local dishes are not being prepared at home. The reason for this change is that various foods are now becoming easily available and, hence, many people have stopped cooking at home. Therefore, it has become difficult to pass on to young people the knowledge of traditional local dishes that their parents had.

In Owari Suigo, Aichi Prefecture, a survey of elderly people focusing on the traditional

cuisine of the locality was conducted. This district was near the sea. In addition, there were many rivers and ponds, and the residents ate traditional fish dishes. On the other hand, as they practiced agriculture, they prepared other traditional dishes at various events associated with rice cultivation. However, the people of this area avoided activities that might cause various changes in the environment and the economic structure of Japan. The destruction of the farmland caused by the Isewan Typhoon resulted in drastic environmental changes.

Finally, traditional dishes of the region were cooked, based on the responses of elderly people in the survey. These were photographed. This would help in communicating the knowledge of traditional dishes to the future generations. In addition, the reasons for the declining interest in traditional cooking were analyzed.

I. 緒言

日本は四方を海に囲まれ南北に長く、気候風土が地域によって大きく変わる。このため各地で採れる食材が異なり、その土地の歴史や生活習慣などとも関わりあって、地域独特の食文化が形成されてきた。地域の味は、親から子、子から孫へと伝えられていくものであるが、現在では環境の急速な変化の中で家庭での伝承が難しくなっている（(一社)日本調理科学会、2017）。

日本の食文化は何れの時代も外国文化の影響を受けながら発展してきた。縄文時代には、すでに渡来していた里芋が主食であったと推測され、縄文時代末期（約2800年前）になると稲作が伝播し（佐藤、2002；石毛ら、2002）、米を中心とした穀類を主食とする日本人の食形態の基礎が構築された。

飛鳥時代に入ると遣隋使や遣唐使により、仏教とともに新しい食材や食文化が中国からもたらされた。その影響で、奈良時代から平安時代にかけて貴族の生活は唐風を模倣し次第に派手になったが、食事は仏教の「殺生禁断」と「肉食禁忌」の教えから一般的には米を主食にした質素なものであった（吉川ら、1995）。その後、鎌倉時代になると禅宗の寺院には小麦粉を使った麺（そうめんの原型）が留学僧によって中国から伝えられ、さらに室町時代初期に書かれた『庭訓往来』には、饅頭（うどん）、素麺、基子面（きしめん）などがみられる（吉川ら、1995）。このような風習は禅宗が伝播するのに伴い武士、公家、庶民へと普及し大衆化されたと考えられている（永山、2006）。

戦国時代中期に入ると南蛮貿易が始まり、ポルトガル人やオランダ人によりてんぷらなどの揚げ物料理、カステラなどの菓子類、西瓜、南瓜、とうもろこしなど多くの料理や食品が伝播した。江戸時代に入りトマト、苺、馬鈴薯、薩摩芋などがオランダから伝来した（永山、2006）。南瓜、馬鈴薯、薩摩芋などの作物は、飢きんの時には救荒食品として大いに役立ったとされている（石川ら、1991）。

明治時代には政府が欧米文化の吸収を積極的に行った。外国要人の接待を主な目的として、東京に本格的な西洋料理店を開いたことがきっかけとなって、カツレツ、オムレツ、コロッケなどが広まり、食生活の洋風化が急速に進んだ（石川ら、1991；吉川ら、1995）。

このように2800年ほど前から外国の影響を受けながらゆっくりと変化してきた日本の食文化や食形態が、第二次世界大戦後70年という短期間に急激な変化をした。戦後の食糧難時代は、それまでの米食志向から西洋型の粉食志向に変わる契機となり、特にララ物資（アジア救援公認団体）、ガリオア資金（占領地域救済政府資金）、ユニセフ資金（ユニセフ協会）などによる配給や、パン、バター、ミルク中心の給食により米食が少なくなり、米離れが進んだ。食生活の欧米化はさらに進み、かつてのデンプン質中心の食生活から、動物性食品の普及によるタンパク質主体の食生活へ徐々に変化した（吉川ら、1995；石毛ら、2002）。

その後、高度経済成長時代には電気製品の普及に伴い食事作りが電化され、24時間営業のファストフード店やコンビニエンスストアが台頭し、インスタント食品、冷凍食品、レトルト食品、調理済み食品が手軽に入手できるようになったことから、食の簡便化が進み家庭で調理をする機会が減少してきた（石川ら、1991；吉川ら、1995）と考えられる。一方、農作業をするための大家族や農村の共同体は徐々に減少し（農林省、1966；農林水産省、2010）、互助的な環境の減少、核家族化、共稼ぎ家庭の増加など、社会環境にも急激な変化が生じた（時子山ら、1998；藤岡ら、2007）。

さらに平成時代に入ると、海外から多くの食材が輸入されるとともに各国の調理法が紹介され日本食以外の料理や、外食や中食（なかしょく；市販惣菜の利用）を利用することが多くなった（石毛ら、2002；農林水産省、2010）。それ以後、欧米化した食生活の弊害が現れはじめ、健康志向、地産地消、日本の食文化の伝承、環境破壊対策などについての関心が高くなった（米虫ら、2002；小野寺ら、2003）。このような状況を踏まえ、厚生労働省が提唱する「食生活指針」（2000（平成12）年策定・2016（平成28）年6月改定）には郷土の味の伝承について記載され、食育基本法（2005（平成17）年6月17日策定・最終改定2015（平成27）年9月11日）の前文には、地域の多様性と豊かな味覚や文化の香りあふれる日本の「食」が失われる危機にあり、食育基本法が「豊かな食文化の継承及び発展」に寄与することを期待すると記されている。

海外でもファストフードに対して1986（昭和61）年にイタリアでスローフード運動が起こり、伝統的な食材や料理などを守り、質の良い食材を提供する小規模な生産者を守り、消費者に味の教育をするなどを目的に活動をしている。現在では、150ヵ国10万人以上の会員を持つといわれている。

日本調理科学会では、特別研究「次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理」を立ち上げ、日本各地の家庭料理をその暮らしの背景とともに記録し、後世に伝え残す資料となることを目的とし、郷土に伝わる家庭料理の聞き書き調査を開始した（中澤、2016）。本学教員を中心とした著者らのチームは、全国47都道府県の内、愛知県の尾張水郷地域を担当し、聞き書き調査を行った。

II. 方法

1. 調査対象および調査方法

今回の聞き書き調査においては、昭和30・40年代から調査地域に居住している人を対象に調査を行うという条件のもと、尾張水郷地域に60年以上居住歴のあるT.S.さん（愛西市在住）に聞き書き調査の協力を依頼した。調査は2013（平成25）年9月に実施し、対象者には口頭で調査の趣旨と、聞き書き調査した内容は学会などでの口頭発表や論文としての発表、本として出版することがあること、調査の継続中あるいは発表準備の途中であっても協力が中止できること、データはプライバシー保護の観点から個人が特定できないように対処することなどを説明し、調査協力の同意を得た。

また、2015（平成27）年8月には、聞き書き調査対象者の了解の元、海部農林水産事務所農業改良普及課に協力いただき、聞き書き調査で確認された郷土料理について「農村輝きネット・海部」及び「海部地方郷土料理研究会」会員と再現を行い、農山漁村文化協会の撮影クルーと協力し写真に収めた。

2. 調査地域

調査対象の尾張水郷地域は弥富市、愛西市、津島市、あま市、海部郡（大治町、蟹江町）で、愛知県の西部に位置し、東は名古屋市及び清須市、北は稲沢市、西は木曾川を隔て岐阜県及び三重県に接し、南は伊勢湾に臨んでいる（図1）。木曾川下流のデルタ地帯であり大部分は平坦な海抜ゼロメートル地帯である。気候は太平洋側気候で、夏は高温多雨、冬は少雨乾燥で、年平均気温は15.5℃、冬季は北西からの「伊吹おろし」が吹く地域である。大都會の名古屋市と隣接をし

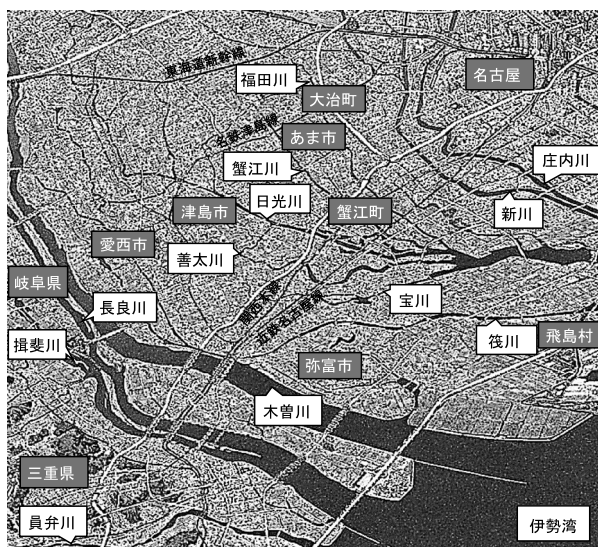


図1 調査地域（尾張水郷地域）の地図（竹池（2016）、一部加筆）

ているが、昭和30年代前半までは、旧来の農村の習慣を重んじ伝統を大切に土地柄であった。水郷地であることから主要農産物は蓮根であったが、農地が肥沃であることから稲作の他種々の農作物が栽培されていた。また、且つては水路が縦横に走っており、苗運びや収穫も船を使った。川や池などが各所にあり、漁獲量も多く、漁師との兼業農家も見られた。

Ⅲ. 結果及び考察

1. 調査内容の概要

昔からの田園が広がる集落に建っている T.S. さん宅を訪問し聞き書きした内容を、戦後から調査実施時の2013（平成25）年まで順に整理し、以下にまとめた。

戦後間もない頃、普段の食事はご飯に味噌汁と漬物で、味噌汁がなければ代わりにお茶を飲むというとても質素な食事であった。日常のご飯は白米に大麦を三割ほど混ぜた麦飯で、白米だけのご飯はハレの日のみであった。漬物はほとんど毎食食卓に並び、特にたくわん（沢庵；たくあん）はよく食べていた。一年中持たせようと、冬になるとどここの家も樽二本ほどの量を漬け込んでいたと語られた。

農作業の節目である稲刈りが終わった頃には「油揚げ雑炊（油揚げを入れた炊き込みご飯）」、稲摺りが終わった頃には「おかまごんごん（おはぎ）」を作り、皆で労をねぎらった。また、法事などで御馳走が出る時は、その場では手をつけず、桐だめという大きな箱や重箱に詰めて持ち帰り、家に帰るとその御馳走を家族や近所に配るという風習があったと懐かしそうに話された。

食材については、販売用とは別に畑で里芋、薩摩芋、南瓜、とうもろこしを作り、日常の腹の足しにするという生活で、現金収入が余らないことから貧しく、1週間に1回売りに来る豆腐屋から買った豆腐や油揚げを大切に利用していた。竹輪や蒲鉾などの練り物は貴重な御馳走であり、結婚式ぐらいにしか口にすることはなかったようである。

春先には、田んぼの淵や水路付近に生える芹や蔦、堤防に生える土筆を採り、食材として使用していた。また、木曾川や、この地域を縦横に流れる河川やあちこちの池で捕れる鯉、鮒、鯰（なまず）などもおかず用に用いた。特に、ハレの日はよく川魚を食べたとのことである。家では山羊や鶏を飼っていた。この頃卵は高級品であったため、病気見舞いに持参することが多く、卵を産まなくなった鶏は「ひきずり（鶏肉を使ったすき焼き）」や「かきまわし（混ぜご飯）」に使っていた。近くに肉屋が無かったため肉を食する機会が少なく、鶏肉料理は大変な御馳走であったと伺った。

それまでは農家ばかりののどかな集落であり、野良仕事を通じた近所付き合いが多かったが、伊勢湾台風（1959（昭和34）年）（表1）によって環境が劇的に変わってしまった。田んぼや畑が水没し農機具や家畜が全部流され、さらに川や池には大量の海水が流れ込んだため、川魚もずいぶん減ったと残念そうに語られた。

その後、農地の区画整理に伴い稲作は農協がやってくれるようになったため、畑仕事が暇な時には、土建屋（土木、建築業）などで働く兼業農家が増えたとのことである。専業農家の時には、魚1匹買うのにも苦勞するほど貧しかったが、現金収入を得るようになってからは以前よりも豊かな生活ができるようになった。世の中は折しも高度経済成長期（1954～1973（昭和29～48）年）の真っ只中となり、農業ばかりやっていると豊かになれないという考えが広まり、子どもを学校に行かせて会社に就職させるという家が多くなったという話をお聞きした。この頃の普段の食事は、災害によって川魚などの食材が手に入りにくくなったことや、働き方や経済状況の変化から今までより外部から食材を購入することが増え、地元で獲れる川魚よりも店で買った肉や魚を口にするようになり、今まで家で漬けていたたくわんも、店で買う頻度が高くなった。また畑で収穫し売っていた蓮根や牛蒡は、調理に時間がかかるため余り売れなくなった。

その後、浄化槽の導入（1995（平成7）年）（表1）により、川に生活排水が流され郷土料理によく使う川魚はますます手に入りにくくなり、年配者の中には郷土料理を作りたくても食材が手に入らないから作れないという状況もあると話された。そして、同居している家族が少ないことや近所付き合いが希薄になったことから、昔ながらの行事は衰退し郷土料理を伝承する機会が減り、郷土料理を作ることができる人が減少していると伺った。最近の普段の食事は、ほとんどの食材や出来合いの料理をスーパーで購入するようになり、郷土料理も道の駅や料理屋で作られたものを買ってくるため、自分で作らないことが多くなったと語られた。

2. 調査内容と時代背景

T.S.さんの話から、この地域の暮らしのターニングポイントは1959（昭和34）年の「伊勢湾台風」によって農業構造が変わり今までの生活が激変したこと、さらに1954（昭和29）年から始まった高度経済成長の波がこの地域にも徐々に押し寄せ、働き方に関わる生活環境が変化してきたこと、1995（平成7）年の「浄化槽導入」により郷土料理を取り巻く環境が変化したことであると考え、調査内容を考察した。

戦後～伊勢湾台風前（表1）

戦後間もない頃、都市部では闇市を頼りにするほど食料や物資が不足していたが、農村部では国の農地改革によって地主が所有していた土地が安く小作人に売られ、自分で土地を持ち農業を営むことができるようになっていたので、ほとんどの家庭が専業農家であった。主な農産物としては、表作は米、裏作は大麦、小麦、蓮根、馬鈴薯、油採取用の菜種、大豆や蕎麦であったが、地域の大部分が木曾川により形成された軟弱な沖積デルタ地帯であるという特徴から、特に湿田を利用した蓮根栽培が盛んで、県下の生産額の9割を占めていた（愛知農産物銘柄化推進指導班、1987）。また、屋敷の周辺には菜園があり味噌汁の実や煮物などに使われる四季の野菜が作られ

表1 日本及び愛知県における主な出来事（1945～2013年）

時代区分	年	日本	愛知県
戦後～伊勢湾 台風前	1945（昭和20）	第二次世界大戦終戦	米軍が進駐、 闇市 が繁盛
	1946（昭和21）	農地改革、日本国憲法公布	
	1947（昭和22）	全国の都市部で学校給食が開始	農地改革
	1948（昭和23）		名古屋鉄道(株)豊橋～新岐阜間 直通運転開始
	1951（昭和26）	サンフランシスコで対日講和条約調印 日米安全保障条約調印	中部電力(株)発足 小牧飛行場 民間使用開始 中部日本放送(株)ラジオ放送開始
	1954（昭和29）	神武景気（～1957年）	名古屋テレビ塔完成
	1955（昭和30）		愛知県農業協同組合中央会発足
	1956（昭和31）	日本が国際連合に加盟	中部日本放送 テレビ放送開始
	1957（昭和32）		名古屋市営地下鉄開通
1958（昭和33）	岩戸景気（～1961年） 家庭用インスタント食品の発売		
伊勢湾台風～ 浄化槽導入前	1959（昭和34）	皇太子ご成婚	伊勢湾台風、農地の区画整理
	1960（昭和35）	池田内閣が国民所得倍増計画を策定	
	1961（昭和36）		愛知用水完工
	1964（昭和39）	国鉄東海道新幹線開業 東京オリンピック 冷凍食品の急速な普及	
	1965（昭和40）	いざなぎ景気（～1970年） 戦後初の赤字国債	名神高速道路完成
	1968（昭和41）	公害病が認定される 家庭用レトルト食品の発売	豊川用水竣工
	1969（昭和44）		東名高速道路開通
	1970（昭和45）	大阪万博開催	
	1971（昭和46）	ミスタードーナツ第1号店の箕面店 (大阪府)が開店、マクドナルド第1号 店の銀座店(東京都)が開店	ココストア第1号店の藤山台店 (春日井市)が開店
	1972（昭和47）	札幌オリンピック開催 ロッテリア第1号店の日本橋店 (東京都)が開店	
	1973（昭和48）	石油危機、ファミリーマート第1号店 の狭山店(埼玉県)が開店	名古屋市、東海市が国の 公害病指定地域に指定
	1974（昭和49）	セブンイレブン第1号店の豊洲店 (東京都)が開店	
	1976（昭和51）	ロッキード疑獄事件	海部郡 集中豪雨 愛知県人口600万人を突破
	1978（昭和53）		カレーハウス CoCo 壱番屋第1号店 (西枇杷島町)が開店
	1985（昭和60）	宅配ピザ の第1号店の恵比寿店 (東京都)が開店	
	1986（昭和61）	都市部の地価急上昇	
	1987（昭和62）	国鉄分割民営化	
	1989 (昭和64/平成元年)	消費税開始	
	1991（平成3）	バブル崩壊	
	1993（平成5）	平成の米騒動（冷夏による不作）	
浄化槽導入～ 現在	1995（平成7）	阪神・淡路大震災	浄化槽の導入
	1997（平成9）	消費税が5%に変更	
	2000（平成12）		東海豪雨
	2005（平成17）	京都議定書発効	中部国際空港開港 愛知万博博覧会開催
	2011（平成23）	東日本大震災	
	2013（平成25）	ユネスコ無形文化遺産に「和食」が 登録決定	

ていた。

調査で伺ったように、現金収入はほとんどなく家畜や菜園で得られる食材や河川の収穫物で生活していたため、農作業の手伝いや食料の物々交換など、集落での近所付き合いを大切にしながら人々は助け合って生活していたようである。

この時代は、全国で学校給食が開始されたことや鉄道の発展、ラジオやテレビの普及など次々と新しいものが生み出された。その頃、日本は敗戦から復興して、民間設備投資ブームによる好景気の神武景気が起こり、一気に高度経済成長へと進んでいった。都市部ほどではないがこの地域にも新しい文化が浸透し始めていたと考えられる。

伊勢湾台風～浄化槽導入前（表1）

1959（昭和34）年の伊勢湾台風は伊勢湾沿岸一帯に未曾有の高潮を呼び起こし、名古屋市の南部及び木曾川下流デルタ地帯を濁流の渦に巻き込んだと報告されている（河野、1960）。尾張水郷地域も甚大な被害を受け、その後行われた農地の区画整理に伴い、農協による集落営農が行われることとなった。これは「集落」を単位に行う「営農」の取り組みで、基本的には農家からの出資、労働力の提供、あるいは農地の利用調整などへの合意に基づき、農家の経済的、非経済的（農村コミュニティの維持、生き甲斐、農業の継続など）な向上を図る集団的活動である（高橋、2013）。この大きな生活環境の変化や、高度経済成長による社会構造の変化などにより兼業農家が増え、多くの農家は土木、建築業などでも働くようになった。

家庭の経済状態の変化に伴い、この頃から「食の外部化、簡便化が進んだ」と判断できる。これに拍車をかけたのは、1958（昭和33）年頃からマスコミの波にのり一般の家庭に入り込んで来たインスタント食品や冷凍食品などの存在であると推察される。これらの食品の持つ手軽さと便利さ、モダンさが当時の日本人の生活にマッチし、数年のうちに爆発的な消費の伸びを示したと報告されている（太田、1966）。インスタント食品などの普及も相まって、手間のかかる調理をさける傾向がみられるようになり、家では昔から伝わる郷土料理を以前ほど作らなくなった。また、特に農作業の折々に作られていた郷土料理は、野良仕事が減ったため食べる頻度も減少したと考えられる。

日本全体では、池田内閣が所得倍増計画（1960（昭和35）年）を策定し、高度経済成長を促す国家的なイベントの東京オリンピックや大阪万博の開催、基盤整備事業を展開した。愛知県でも名神高速道路（1965（昭和40）年）や東名高速道路（1969（昭和44）年）の開通、一般道路の整備により物流の革命が起こり、田舎でも小売店が充実し、家で家畜や野菜を育てなくても食材が簡単に手に入るようになったと推測される。さらに1970年代にはアメリカ式のファストフード店が日本に上陸し始め、マニュアル化された手順書によって作られる料理が、どのチェーン店でも同じ味で「安い」、「早い」を売りに提供された。若者ばかりでなく、幼児から高齢者までの幅

広い層に絶大な人気を博した。

浄化槽導入～現在（表1）

従来の汲み取り式トイレに代わり、1995（平成7）年集落全体に浄化槽が入り川が汚染され、以前にも増して川魚が捕れなくなったことは郷土料理の伝承に影響していると推察できるが、それ以外に今と昔で人々の食嗜好が変化してきたことも要因の一つであると思われる。食嗜好を年齢階層別で見ると、10～20歳代の若年層は洋風食品、スナック類、デザート類を好む割合が高く、50歳代以上の高年層の場合は和風伝統食品を好む傾向があり、若年層と高年層の間で対照的な好みの傾向がみられたと報告されている（山口ら、1982）。この結果は、伝統料理に触れる機会が時代の変化とともに減ってきていることが一つの原因であると考えられる。

2012（平成24）年に日本政府はユネスコに申請名称『和食：日本人の伝統的な食文化』で申請書を提出し、2013（平成25）年にユネスコ無形文化遺産保護条約政府間委員会にて登録が決定した。2015（平成27）年より和食文化の保護・継承の施策と関連が深い食育の推進、日本食・食文化の海外発信、国産農産物の需要拡大などを一体的に推進するために、食糧産業局に食文化・市場開拓課が設置された。2005（平成17）年に開催された万国博覧会では、愛知県が全国に先駆けて和食を世界へ発信した。

3. 郷土料理とその変遷について

聞き書き調査による郷土料理を「行事に関連のある郷土料理」と「行事に関連のない郷土料理」に分け、写真1、写真2に示した。また表2には、その料理が影響を受けたと考えられる暮らしや食環境のターニングポイントを記載した。

1) 行事に関連のある郷土料理

正月料理

<雑煮>尾張地方や美濃地方では、雑煮は正月菜（餅菜ともいう）と餅をすまし仕立てで作られ、花かつおを餅の上にかけて食する習慣があるが、この地域では餅の上に、さらに黒砂糖をのせて食べられていた。正月は特別な日であるため、甘味を付けて食べることが楽しみであったが、白砂糖は高いので黒砂糖をかけて味わっていたようで、年末になると近くの小売店では一斗缶に入った黒砂糖を仕入れ、販売していたという話をお聞きした。今は、黒砂糖は高価であるため、白砂糖を使うとのことである。『聞き書 ふるさとの家庭料理 第5巻 もち 雑煮』（奥村、2002）には、若狭地方の一部と愛知の一部で黒砂糖を雑煮にのせて食べる習慣があり、岐阜県の一部には白砂糖をのせる雑煮文化があると記載されている。若狭地方の黒砂糖をのせる文化は北前船の寄港地であったことに由来するといわれているが、尾張水郷地帯も伊勢湾に面し名古屋港がある

表2 尾張水郷地域の郷土料理が受けた影響と現在

	料理名	伊勢湾台風(1959(昭和34)年)で壊滅的打撃を受けた以降	高度経済成長期(1954~1973(昭和29~48)年)にファストフード店などの台頭	浄化槽導入(1995(平成7)年)による河川への環境汚染以降	現在(2013(平成25)年)
正月料理	雑煮	甘い物は御馳走で、お正月は贅沢をして黒砂糖をのせて食べた。 港が近く船で一斗缶に入れた黒砂糖が運ばれてきていた。		食嗜好の変化により、砂糖をのせて食べるのは年配者のみとなった。	黒砂糖が高価なため白砂糖に代える。 正月に家庭で作る。
	煮あえ ひきずり		食の多様化、食嗜好の変化により若者はあまり食べなくなった。		時には家庭で作ることがある。
	あらめ巻き はえの甘露煮 いなまんじゅう	海水が川に流れ込んだこと、池や河川が崩壊したことにより、川魚が捕れなくなった。		生活排水により川が汚染され、ますます川魚の入手が困難となった。	家庭ではめったに作らない。道の駅や料理屋で購入する。
節句料理	よもぎ餅 黄飯 月見団子	食の外部化、簡便化が起き、家庭で作ることが減った。	店で購入することが一般的となった。 農作業を通じた近所付き合い合いが希薄になり、行事をする機会が減った。		家で作ることもあるが、ほとんどが店で購入する。
祭りの料理	あじ寿司 箱寿司 (はえ寿司)	海水が川に流れ込んだこと、池や河川が崩壊したことにより、川魚が捕れなくなった。	色々なものが簡単に手に入るし、若者の好みに合わなく余り食べなくなった。 農作業を通じた近所付き合い合いが薄くなり、行事を一緒にする機会が減った。	生活排水により川が汚染され、ますます川魚の入手が困難となった。	家ではめったに作らない。 道の駅や料理屋で購入する。
農作業の節目	油揚げ雑炊 (油揚げを入れた炊き込みご飯)	集落営農となり、農作業やそれまつわる料理を食べることが減少した。			時々家で作る。
	おかまごんごん (おはぎ)	食の外部化、簡便化が起き、家庭で作ることが減少した。	店で購入することが一般的となった。		家庭ではあまり作らず、店で購入する。
村の寄合い	かきまわし (混ぜご飯)	農作業を通じた近所付き合い合いが希薄になり、村の寄合い及びそれまつわる料理を食べることが減少した。			村の寄合いはほとんどないが、日常的な料理として家庭で作る。
	鯉雑炊 (鯉を入れた炊き込みご飯)	海水が川に流れ込んだこと、池や河川が崩壊したことにより、川魚が捕れなくなった。 農作業を通じた近所付き合い合いが希薄になって村の寄合いもなくなり、それまつわる料理を食べることが減少した。	食の多様化、食嗜好の変化により若者はあまり食べなくなった。	生活排水により川が汚染され、ますます川魚の入手が困難となった。	ほとんど食べることがない。

ことから、沖縄など南方から白砂糖より安価な黒砂糖が移入され手軽に入手できたものと察せられる。

食嗜好の変化により、この食べ方は若者に余り受け入れられないが、今でも一部の年配者は好んで砂糖をのせるとお聞きした。雑煮は砂糖の値段や食嗜好の変化による影響を受けたが、現在も正月に食べられる郷土料理である。

<煮あえ>仏事や正月の御馳走としても作るが、日常のおかずとしても作る料理で、鍋に大根、蓮根、人参などの野菜をひとつまみの塩で煎ってから、油揚げを入れ、酢、砂糖を加えて煮る料

写真1 行事に関連のある郷土料理

		
<p>雑煮 正月料理</p>	<p>煮あえ 仏事、正月の御馳走</p>	<p>ひきずり 正月の御馳走、村の寄合い</p>
		
<p>あらめ巻き おせち料理の一品</p>	<p>はえの甘露煮 おせち料理の一品</p>	<p>いなまんじゅう 正月の御馳走、10月～3月の 祝いの席など</p>
		
<p>よもぎ餅 桃の節句</p>	<p>黄飯 端午の節句</p>	<p>月見団子 十五夜の節句、秋祭り</p>
		
<p>あじ寿司 秋祭り</p>	<p>箱寿司 (はえ寿司) 秋祭り</p>	

理である（（一社）農山漁村文化協会編集部、1989）。現在は食の多様化や食嗜好の変化により、特に若い世代では余り食べられていないようである。

<ひきずり>年越しの御馳走として、かしわ（鶏肉）を使ったすき焼きである「ひきずり」をよく食べていたと伺った。「ひきずり」には、尾張地方では大晦日に食して、不要なものを引きずらないで新年を迎えようという意味合いがある（（一社）日本調理科学会、2018）。かしわは、尾張藩士海部正秀（かいふまさひで；1852～1921（嘉永5～大正10）年）が作り出した名古屋コーチンを使うことが多い（安田、2014）が、普通のかしわでも作る。また、昭和20年代には卵を産まなくなった鶏を自宅で捌き利用していた。

今は、牛肉や豚肉などの肉も簡単に入手できることから、昔のような特別なものではなくなり食べられる機会が減少したと推察される。

<あらめ巻き>正月のおせち料理には、水郷地域特有の食材である川魚を使ったものが多かった。「あらめ巻き」は鮎の幼魚である鮠（はえ）を乾燥させておいて、水で戻した粗目（あらめ；海藻）で包んで煮たものである。乾燥した粗目は年末になると近くの店でよく売られていたようである。

<はえの甘露煮>鮠を使った甘露煮で、おせち料理の一品として準備された。

<いなまんじゅう>この地方の有名な郷土料理であり、鰯（ほら）の幼魚である鱚（いな）を使って作られる。鱚は出世魚であるため、漁獲時期の10～3月には正月だけでなく、縁起物として様々な祝いの席で食されることが多かった。鱚は20～25cm前後の大きさが丁度良いがすぐ大きくなってしまうため、短期間で漁獲すると伺った。

鱚の皮は柔らかいため、皮に傷を付けないように鰓（えら）の所から丁寧に内臓のみを取り出し、赤味噌で作った甘味噌を詰め込んで、串に刺してこんがり焼き上げる。甘味噌は、味噌3、砂糖1、酒少々に、炒った銀杏と生椎茸、生姜を千切りにして加え、火にかけて練って作る（愛知県農林水産部農業経営課、2005）。

現在、「いなまんじゅう」を家庭で作ることはほとんどなく、年間を通して提供しているのは一軒の料理屋のみで、注文がある時に対応できるように鱚を冷凍保存しているとのことである。今回は8月上旬の写真撮影であったため、この料理屋の協力を得て、作り方の記録と完成した料理の撮影を行った。甘味噌を鱚の腹に詰めるのは、鱚が淡泊で甘味噌と相性が良いことと、独特の臭みを消すためである。子供の時から食べている地元の人達はこの臭みにノスタルジアを感じ、特に年配者は鱚の時期になると食べたくなると語られた。

節句料理

<よもぎ餅>桃の節句には、堤防や土手に生えている蓬（よもぎ）の柔らかい若葉を使って作り、白餅と一緒に雛様に供えられた。

<黄飯>御強（おこわ；強飯ともいう）の一種で、魔除けの霊力があると言われる口無し（梶

子の和名)の実で黄色に着色したもち米を蒸し、黒豆をのせたものである。尾張地域では端午の節句に男の子の成長を祝い無病息災・魔除けを願う(安田、2011)。

<月見団子>旧暦の8月15日には十五夜の月見と村の氏神様の秋祭りをを行う。この地方では月見団子を地芋(里芋)の形にし、すすきと共に月に供えて、収穫の感謝と豊作の祈りを捧げる((一社)農山漁村文化協会編集部、1989)。

今は、節句料理は手間と時間をかけなくてもスーパーなどで手軽に入手できることや、他にも新しい縁起物が豊富にあること、農作業に伴う近所付き合いが希薄となり行事をする機会が減少したことなどを理由に、次第に家庭で作られなくなったと推察される。

祭りの料理

<あじ寿司>小さな鯔を頭が付いたまま腹開きにし、2日間塩漬けにした後約1週間甘酢に漬け込む。それを寿司飯にのせ、握り寿司にした料理で一般的な寿司よりも少し甘いのが特徴である。頭ごと口に入れ、尾びれを残す食べ方をする。行事の時のお客様の手土産や、近所に配ることが多く、家庭で消費する量は少なかったと伺った。また、里帰りをした娘が嫁ぎ先へ帰る時に持たされる手土産の定番であったため、実家の味を思い出す料理でもあった。

<箱寿司(はえ寿司)>鮓などの小さい川魚の佃煮や、蓮根、椎茸、人参を煮つけたもの、その他、桜でんぶや卵焼きが寿司飯の上に綺麗に並べられている押し寿司である。ハレの日によく作られる御馳走であったようで、多くの思い出話が聞かれた。

これらは、村の氏神様の秋祭りに作られるものであり、その他に「巻き寿司」、「油揚げ寿司(いなり寿司)」、「御強(赤飯)」も作っていた。それらを「煮あえ」と一緒に重箱につめて、お客にきた親戚に持って帰ってもらったと伺った。

「あじ寿司」、「箱寿司(はえ寿司)」は川魚が捕れなくなったことや、行事をする機会の減少により、今では家庭で作って食べることはほとんどなくなった。

2) 行事に関連のない郷土料理

農作業の節目

<油揚げ雑炊(油揚げを入れた炊き込みご飯)>6月下旬に田植えが終わると、農あがりといって、小麦粉団子と手打ちうどんを作って骨休めをする習慣があり、稲刈りが済むと「油揚げ雑炊」を作っていた。雑炊といっても加水量が多い柔らかいご飯ではなく、通常の炊飯と同じような水加減で油揚げと醤油を加えて炊き、油揚げからの旨味が感じられる簡単で人気の炊き込みご飯である。

同じように里芋と醤油を入れて炊く「いも雑炊」は、米が貴重であった時代に、米の量を節約するために日常的に作っていたと語られた。

<おかまごんごん(おはぎ)>お釜で炊いたもち米をすりこ木で「ごんごん」と潰す様子から、

この地方ではおはぎを「おかまごんごん」と言い、稲の脱穀が終わると近所に配る習慣があったと伺った。

村の寄り合い

＜かきまわし（混ぜご飯）＞いわゆる混ぜご飯で、砂糖と醤油で煮た人参、牛蒡、蓮根、油揚げなどを炊いたご飯と一緒に寿司桶で混ぜ合わせる。卵を産まなくなった鶏の肉が入る時は稀で、御馳走であった。

＜鯉雑炊（鯉を入れた炊き込みご飯）＞研いだ米一升を釜に入れ、別の鍋で茹でた鯉の身とその茹で汁、醤油、酒を入れて炊く料理である。村の寄り合いや、来客がある時によく炊いていた。

伊勢湾台風により川魚の入手が困難になったことや農作業をする人が減って村の寄り合いが減少したことから家庭で作る習慣が次第に減ったと考えられる。

写真2 行事に関連のない郷土料理

	
<p>油揚げ雑炊 （油揚げを入れた炊き込みご飯） 稲刈りが終わった頃</p>	<p>おかまごんごん（おはぎ） 稲摺りが終わった頃</p>
	
<p>かきまわし（混ぜご飯） 村の寄り合い</p>	<p>鯉雑炊（鯉を入れた炊き込みご飯） 村の寄り合い</p>

IV. まとめ

食を取り巻く環境は自然災害などにより多大な影響を受けることがある。今回調査した地域も台風により水没し、農地や家屋が壊滅的に破壊され、農具も洪水に飲み込まれ、農家の生活基盤が消失した。その後、農地は大規模な区画整理がされ、水田は農協による集落営農が行われるようになり、多くの農家は家庭で消費する野菜などを作る程度になった。そのため、農作業の折々

に作られていた郷土料理も余り作られなくなった。また、灌漑用の川や池がなくなったため川魚などの食材が入手困難となり、それに付随して食生活も変化した。このことから、尾張水郷地域の食文化が最も激変したポイントは、伊勢湾台風であったと考えられる。

さらに、その食文化の変化に拍車をかけた事柄としては、国内全体の高度経済成長期と相まって、現金収入の得られる兼業農家世帯や勤労者世帯が急増したこと、働き方や経済状況の変化から食の外部化、簡便化が進んだことが推察される。江戸時代には人口の9割近くが農業をしていた（大村、2016）が、第一次世界大戦（1914～1918（大正3～7）年）時に国内に近代工業が根付き、6割程度となった。第二次世界大戦（1939～1945（昭和14～20）年）後の1954（昭和29）年に始まった神武景気、1958（昭和33）年からの岩戸景気、1965（昭和40）年からのいざなぎ景気などの高度経済成長に伴い、1965（昭和40）年には農業人口は52%となり、その後も離農に拍車がかかった。高度経済成長期が終焉し、バブルが崩壊（1991（平成3）年）した後も農業人口は減少し続け、2005（平成17）年には34%まで低下してきた（農林水産省編、2010）。尾張水郷地帯は名古屋近郊ということもあり他の地域より早く都市化され、農家は専業農家から兼業農家へと変わり、農家の後継者は現金収入のある勤労者となる傾向が見られるようになった。これは農業所得と勤労所得の差が大きく、親が子に農業の後継者養成を行わなくなったためである。兼業農家世帯や勤労者世帯は収入が増え、かつて貧しく油揚げや豆腐を週1回しか買えなかった時代より豊かな食卓となった。農林水産省のデータによると、農業従事者の内65歳以上の者の割合は1965（昭和40）年には8%であったが、2005（平成17）年には24%まで増加し、高齢化が進んでいる（農林水産省編、2010）。

農業従事者が減少したこと、農作業で繋がっていた近所付き合いが希薄になったことから、農作業の節目や昔ながらの行事で郷土料理を作る機会が減り、親から子へ郷土料理を伝承する場も減少している。さらに、人々の食嗜好が変化してきたことも原因の一つであると考えられる。本来の「あじ寿司」は「尾頭付きのあじ寿司」であったが、頭がついている魚は見た目が悪いと若い人達から敬遠され、今は頭を除いた「あじ寿司」が一般的になってきている。また日本や世界中の料理が、百貨店やスーパー、ネットショッピングなどで簡単に入手できるという「食の多様化、簡便化」も郷土料理を食べなくなったことに拍車をかけていると察せられる。

これらのことから、食はその地域で起きた出来事による影響が現れやすく、時代の変化と大きく関わることを再認識した。核家族化や人々の繋がりが希薄な現代において、地域の伝統的な郷土料理を残していくためには、味の再現のために食材や調味料の計量を行い、作り方を文章化し、誰でも再現が可能な形での記録が重要であると思われる。

<謝辞>

本研究の調査に当たり快くお話をして頂きましたT.S.様、本企画の準備段階からご相談に

のって下さいました「海部農林水産事務所農業改良普及課」職員の方々、そして、郷土料理を作成し撮影にご協力いただきました「農村輝きネット・海部」、及び「海部地方郷土料理研究会」会員の皆様に心から感謝申し上げます。

引用文献

- 愛知県農林水産部農業経営課編, 2005. あいちの伝承料理集-あいちの伝承料理 400集-. 愛知県農林水産部農業経営課, pp.16.
- 愛知農産物銘柄化推進指導班編, 1987. 愛知のふるさと名産味と彩ベストセレクション. 愛知県農業水産部農協農政課, pp.62.
- 石川寛子, 市毛弘子, 江原絢子, 1991. 食生活と文化. 弘学出版株式会社.
- 石毛直道, 鄭大聲, 2002. 食文化入門. 株式会社講談社.
- (一社)日本調理科学会, 遠藤隆士, 芳賀敦子, 中田めぐみ, 伊藤照手 編, 2017. 別冊うかたま 伝え継ぐ日本の家庭料理 すし ちらしずし・巻きずし・押しずしなど. (一社)農山漁村文化協会, pp.1.
- (一社)日本調理科学会, 遠藤隆士, 芳賀敦子, 中田めぐみ, 伊藤照手 編, 2018. 別冊うかたま 伝え継ぐ日本の家庭料理 肉・豆腐・麩のおかず. (一社)農山漁村文化協会, pp.6-7.
- (一社)農山漁村文化協会編集部, 1989. 日本の食生活全集②聞き書 愛知の食事. (一社)農山漁村文化協会, pp.83-128.
- 太田輝夫, 1966. 特集 身の回りの衛生 第II部 健康なくらし インスタント食品の現状と衛生. 保健婦雑誌 22(2): 44-48.
- 大村大次郎, 2016. お金の流れで読む日本の歴史 元国税調査官が「古代～現代史」にガサ入れ. 角川文庫, pp.217.
- 奥村彪生 解説, 2002. 聞き書 ふるさとの家庭料理 第5巻もち 雑煮. (一社)農山漁村文化協会.
- 小野寺節, 小野寺担, 菱田昌孝, 東條英昭, 森田利夫, 綿谷弘勝, 趙其国, 戸良恕, 張可喜, 2003. バイオハイテク時代 食の安全性一疑問とその対策. 株式会社東京教育センター.
- 河野一郎, 1960. 伊勢湾台風と保健所の活動. 公衆衛生 24(6): 319-327.
- 米虫節夫, 富島邦雄, 角野久史, 西井成樹, 粟津宗之, 多田晶, 2002. やさしい食の安全. 株式会社オーム社.
- 佐藤洋一, 2002. 稲の日本史. 角川書店, pp.14-18.
- 高橋明広, 2013. 集落営農の変遷と展望 (小特集 作物学の多様な話題). 農業および園芸 88(5): 551-560.
- 竹池里加子編, 2016. ニッポンを解剖する! 名古屋東海図鑑. JTBパブリッシング, pp.2.
- 時子山ひろみ, 荏開津典生, 1998. フードシステムの経済学. 医歯薬出版株式会社, pp.68.
- 中澤弥子, 2016. 次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理 東海・北陸支部 長野県の調査結果の概要と出版準備の現状. 日本調理科学会誌 クッキングルーム 49: 93-97.
- 永山久夫 監修, 2006. 日本人は何を食べてきたのか. 青春出版社.
- 藤岡幹森, 小泉貞彦, 2007. よくわかる「いま」と「これから」農業と食料のしくみ. 日本実業出版社, pp.23-24.
- 農林省, 1966. 昭和40年度農業に関する年次報告 農業白書. 農林省, pp.135-136.
- 農林水産省編, 2010. 食料・農業・農村白書<平成21年度版>. 日経印刷, pp.10-12.

安田文吉, 2011. なごや飲食夜話. 中日新聞社, pp.39-41.

安田文吉, 2014. なごや飲食夜話 二幕目. 中日新聞社, pp.148-150.

山口和子, 高橋史人, 1982. 食品の嗜好に関する研究第2報 属性と食品の好みの関係. 調理科学 15(2): 104-113.

吉川誠次編著, 江後迪子, 下村道子, 高正晴子, 橋本慶子 共著, 1995. 生活科学双書食文化論. 建帛社.