

豊かな食文化の継承・発展のための 長野県での食文化に対する取り組み 地域の力が今後の食文化継承の鍵



野沢菜漬体験

2020年11月11日 文化審議会文化財分科会 第2回企画調査会
長野県立大学 教授 中澤弥子

自己紹介: 熊本県出身(阿蘇育ち)、1999年(H11)より長野県短期大学
現在、長野県立大学健康発達学部食健康学科
管理栄養士・栄養教諭養成課程において、
調理学、調理学実習・実験、食文化論、
海外プログラム等を担当
研究分野: 長野県の食文化、国内外の学校給食と食育、
長野県産農産物の調理・加工特性や商品開発、
郷土料理の減塩レシピの検討
平成26年度文化庁文化交流使(食文化)
一社)和食文化国民会議 調査研究部会長



飯綱町の和林檎の盆棚

『味の文化財』の認定 5つの郷土料理の食文化 (長野県選択無形民俗文化財) 1983年(S58)



焼き餅(おやき)



御幣餅(五平餅)



野沢菜漬



手打ちそば



すんき 2

食の文化財～ 他県に例ない英断 産業振興にも貢献～ 市川健夫

私が県に「食の文化財」の指定を提唱したのは、1981年(S56)でした。「文化財保護法」が50年に制定されたが、民俗文化財として衣と住が挙がっていたのに、食文化についての法的規定はなかった。建造物や絹、カラムシなどの高級織物は文化財として指定されながら、国でも地方自治体でも、食物に対しての指定がないのはおかしいと感じていました。

そこで、ちょうど当時の吉村知事や内山県教育長が文化人との懇談会を持った席上で、私が食の文化財の県指定とその保護を提案したのです。これを受けて県教委文化課が、私も委員の一人だった文化財保護審議会に諮りました。ところが反対が多く、審議は未了となりました。反対の理由は文化財保護上「前例がない」ということでした。

最初に5種類選定

このことはマスコミでも大きく取り上げられました。それでさらに議論の末、審議会是他県に前例のない「食の文化財」を長野県選択無形民俗文化財として指定し保護するという英断をしました。県から調査の依頼を受けた私が選んだのは、手打ち蕎麦(そば)(そば切り)、焼き餅(おやき)、御幣餅(ごへいもち)、スンキ漬け、野沢菜漬けの5種類です。

この指定は文化財保護行政という観点からは最も低いランクなのですが、一般県民にはほかの文化財より身近で、広報手段としても利用価値が高いせいか「県重要文化財」と書いて宣伝するおやきメーカーまで現れました。

指定から20年後の出荷額の統計を見ますと、野沢菜漬けが70億円から200億円に、おやきはゼロから80億円産業に成長しました。現在、おやきは製造業者の努力もあって全国的に有名になっています。食の文化財指定がきっかけづくりに貢献したと思っています。

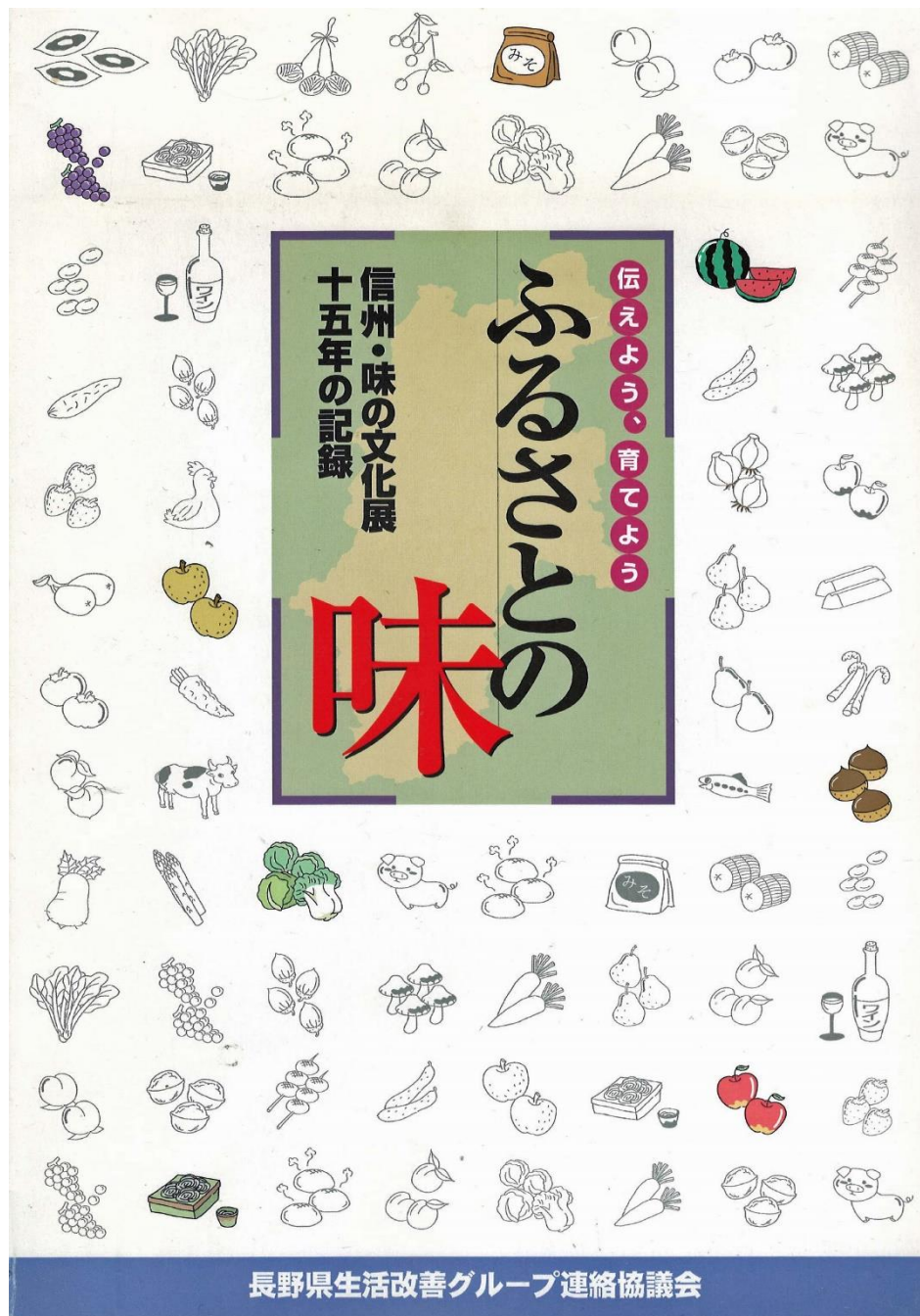
(聞き書き・北原広子) (週刊長野2010年(H22)10月23日号掲載)

【長野県選択無形民俗文化財】 現在は、 8 件の指定

13品の指定

- ・飯田市伊豆木の鯖鮓(2000年)(H12)
- ・南信州の柚餅子(2000年)(H12)
- ・遠山郷の二度芋の味噌田楽(2002年)(H14)
- ・王滝村の万年鮓(2000年)(H12)
- ・木曽の朴葉巻・下伊那南部の
朴葉餅(2001年)(H13)
- ・飯山市富倉の笹寿司(2000年)(H12)
- ・早蕎麦(2000年)(H12)
- ・手打ちソバ
- ・焼き餅
- ・御幣餅
- ・すんき漬
- ・野沢菜漬





信州・味の文化展 十五年の記録から

1984年(S59)2月から毎年
信州・味の文化展の開催

信州・味の文化展から味の
商品開発へ

- ・展示
- ・ふるさと産品の即販会
- ・伝統的技と味の実演
- ・信州味のコンクール
- ・農と食文化を考える
フォーラム

長野県生活改善
グループ連絡協議会

長野県選択無形民俗文化財の1つ 「すんき」

塩を使わない世界的にも珍しい漬物

＜すんきの普及、技術継承を図るために＞

- ・木曽すんきコンクール:1995年より年1回開催し、毎年、名人と達人を選考
- ・すんき料理本の刊行
- ・木曽の赤蕪をスローフード「味の箱舟」に認定 2007年3月
- ・信州の伝統野菜に認定 2007年5月
- ・木曽町のふるさと体験館ですんき作り講習会
- ・木曽町地域資源研究所での研究
すんき植物乳酸菌のヨーグルト等へ応用
- ・「地理的表示保護制度(GI)」に登録
2017年

・主な8業者すんきの生産量
2013年度13.5t→2015年度推計で35t
(木曽地方事務所農政課)

⇒かぶ菜不足→長野県重点プロジェクト計画
すんきの生産振興とブランド化推進

かぶ菜生産 3.8t→6.2t(2016年→2018年)(木曽普及センター)



信州木曽

すんき

日本
地理的表示
GI
JAPAN GEOGRAPHICAL INDICATION

農林水産大臣登録第34号

日本が認めた
木曽のいっぴん。

「すんき」は長野県・木曽郡の伝統野菜である赤かぶの
茎葉等を原料に無塩で乳酸発酵させた国内外でも
大変珍しい漬物。べっこうで乳酸菌由来の酸味が特徴です。

地域との結びつき

長野県西部に位置する木曽地方は、標高が高く寒さの厳しい気候・風土が赤かぶ栽培に適しています。歴が異なる時代に山深い地で冬季の野菜を保存する必要があったことから、塩を一切使わない製法が発達しました。「すんき」は300年以上継承されてきた、木曽地域の伝統食です。

GIマークとは？

地域には長年培われた特別な生産方法・気候・風土・土壌などの生産地の特性により、高い品質と価値を獲得するに至った産品が多く存在しています。これら産品の名称(地理的表示)を知的財産として保護する制度が「地理的表示保護制度」であり、その登録マークが「GIマーク」です。木曽地域の伝統食・すんきは2017年GI認定産品となりました。

発行元:木曽町・木曽町農林水産物加工販売施設等連絡協議会



木曽すんき研究会(1997.12~2017.8)

日本遺産

「木曽路」馬籠の藤村宅跡など追加

木曽の魅力発信弾み

文化庁が「日本遺産 木曽路」を構成する文化財に岐阜県中津川市の「島崎藤村宅（馬籠宿本陣）跡」、木曽町の「旧帝室林野局木曽支局庁舎」、一帯で親しまれる「木曽の朴葉巻」の3件を追加すると発表した19日、地元の関係者からは「魅力の発信に弾みがつく」といった声が上がった。

長野県側10宿と共に旧中山道の「木曽11宿」を構成する馬籠宿は2005年に越前合併した旧山口村にある。「木曽路」の申請は、県をまたぐと手続きに時間がかかる一などとして長野側だ

けで進めた経緯がある。藤村宅跡のある「藤村記念館」の斎藤総事務局長（67）は「また木曽の一員としてPRしたいけるのはうれしい」と話した。旧帝室林野局木曽支局庁舎は192

7（昭和2）年完成。現在は木曽町が所有し、展示施設として活用する。町教育委員会の伊藤幸穂学芸員（46）は「木曽の林業に欠かせない存在だった庁舎をさらに大勢に伝えたい」と語った。

朴の葉にあん入りの餅を包んで蒸す朴葉巻は5〜7月に菓子店に並ぶ郷土食。県菓子工業組合木曽支部の大村直之支部長（48）は「木曽の初夏の風物詩。未永く親しまれば、と思います」と話した。



日本遺産の構成文化財に登録された「島崎藤村宅（馬籠宿本陣）跡」。建物の礎石が残っている



木曽の林業の歴史を伝える旧帝室林野局木曽支局庁舎



木曽町福島の菓子店に並ぶ「朴葉巻」

文化庁
日本遺産「木曽路」
を構成する文化財
として
長野県選択無形民俗
文化財の一つである
「木曽の朴葉巻」
（朴の葉にあん
入りの餅を包んで
蒸す朴葉巻）

を追加

飯山市「選択無形民俗文化財」に4品目を選択 2007年



富倉そば



笹ずし

長野県選択無形民俗文化財の一つでもある
〔飯山市富倉の笹寿司(2000年)〕



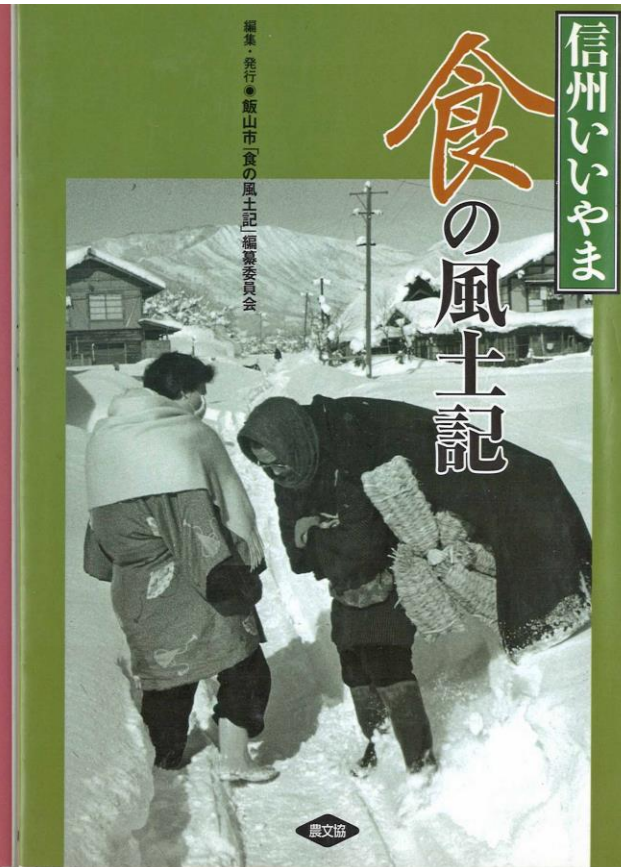
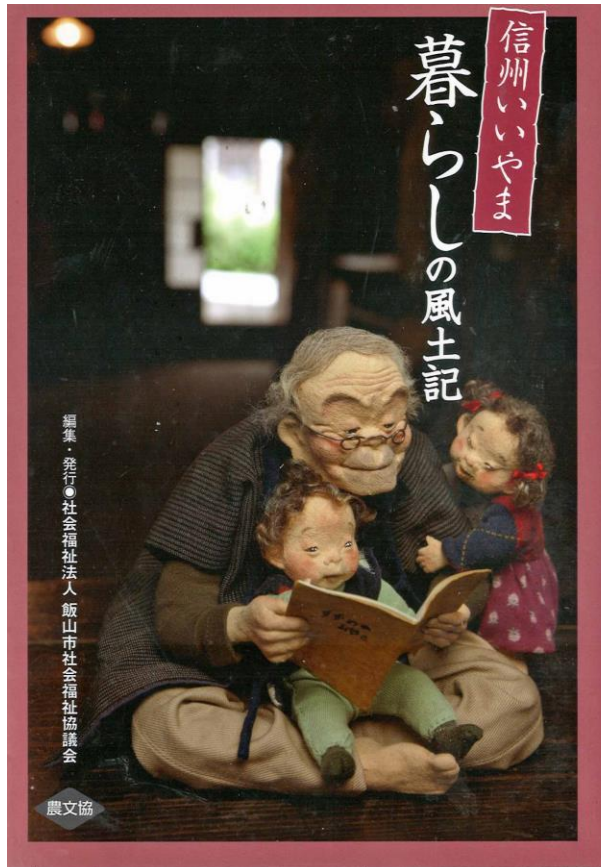
えご



いもなます

飯山市「選択無形民俗文化財」の登録に寄与した 飯山食文化の会の活動

- ・『飯山食の風土記』 2005年(H17)発行
- ・『暮らしの風土記』 2010年(H22)発行



編集・発行 食育情報リンクネットながの

長野県全域食文化の担い手(食生活改善推進員)の活動 地域の料理集作成(上小支部)と料理教室など



2010年(H22)発行 2020年(令和2)10月10日発行

⇒他の地域でもこのような活動が盛ん

⇒その他、長野県農村生活マイスター制度、NAGANO農業女子
信州ものづくりマイスター・信州ものづくりヤングマイ
スターマイスター制度

おいしい信州ふーど



お申込み期間
2020年4月1日(水)~2021年3月31日(水)

一部商品はお申込み期間が異なります。詳しくは各商品欄をご確認ください。

お申込み受付後、6日~8日程度でお届けいたします。

一部商品はお届け期間が異なります。詳しくは各商品欄をご確認ください。また、お届けまでに税日・ゴールデンウィーク・お盆期間・年末年始をはさむ場合及び商品提供の休日等、お届けに日数がかかる場合がございます。あらかじめご了承ください。

●ゴールデンウィークまでにお届けをご希望のお客様は、2020年4月17日(金)までにお申込みください。それ以降は2020年5月9日(土)からのお届けとなる場合があります。●お盆期間までにお届けをご希望のお客様は、2020年7月30日(木)までにお申込みください。それ以降は2020年8月19日(木)からのお届けとなる場合があります。●年内お届けをご希望のお客様は、2020年12月15日(火)までにお申込みください。それ以降は年内にお届けできない場合があります。なお、年明けの発送は2021年1月4日(月)以降となります。

お申込みはWeb・アプリでラクラク!

※一部商品はWeb・アプリでお取扱いできない場合がございます。

※申込書等からご注文いただいた商品の配送状況をご確認ください。

※申込書等からご注文いただいた商品の配送状況をご確認ください。

※申込書等からご注文いただいた商品の配送状況をご確認ください。

※申込書等からご注文いただいた商品の配送状況をご確認ください。

※申込書等からご注文いただいた商品の配送状況をご確認ください。

※申込書等からご注文いただいた商品の配送状況をご確認ください。

※申込書等からご注文いただいた商品の配送状況をご確認ください。

※申込書等からご注文いただいた商品の配送状況をご確認ください。

※申込書等からご注文いただいた商品の配送状況をご確認ください。

※申込書等からご注文いただいた商品の配送状況をご確認ください。

※申込書等からご注文いただいた商品の配送状況をご確認ください。

郵便局のパフレット 固有価値 ヘリテイジとして

長野県では日本の屋根と云われる3,000m級の山々と、4つの河川に代表される、雄大な自然と変化に富んだ気象や地形を利用し、豊かな食文化を育み、進取の気性と高い農業技術を活かして園芸作物をはじめ、米、麦、肉類など豊富な農畜水産物が育まれています。

私たちはこの豊かな信州の風土から生まれた農畜水産物や食文化を「おいしい信州ふーど」と呼び、県民全体で共有し広く県内外へ発信するとともに、信州ブランドの価値向上を図ります。

変化に富んだ複雑な地形

太平洋側から日本海側まで南北12kmと長く、農地は標高300~1500mに散在するなど、複雑な地形を活かし多種多様な農畜水産物を生産。

農業に適した寒暖差のある気候

全国トップクラスの日照時間の長さに加え、昼夜の温度差が大きいことから、農産物は色鮮やかで、おいしく栄養たっぷり。

高い技術力と生産性

農業者の高い技術力と新品種・新技術の開発・普及により、優れた品質の農畜水産物を全国に供給。

恵まれた自然環境と豊かな食文化

四方を山々に囲まれ、美しい農村風景・豊富な水資源を有し、気候や風土に根差した食文化や伝統野菜を継承。

生鮮品

農畜水産物
県内で生産されたもの



料理・加工品

加工食品
主原料が長野県産であるもの

郷土食
長野県の実情、歴史、風土等に根差したもの



おいしい信州ふーど

ロゴマーク

中でも

厳選基準

プレミアム
信州のしゅいつ

- 長野県原産地呼称管理制度
- 信州プレミアム牛肉認定制度
- 農林水産物等の地理的表示(GI)保護制度
- 信州産シカ肉認証制度



信州プレミアム牛肉

開発品種

オリジナル
信州の独創性

- 長野県オリジナル育成品種



シナノスイート
ナガノパープル

固有価値

ヘリテイジ
信州ならではの

- 長野県選択無形民俗文化財
- 信州伝統野菜認定制度



野沢菜
おやき

環境配慮

サステイナブル
信州のやさしさ

- 有機JAS規格
- 信州の環境にやさしい農産物認証制度
- エコファーマー制度
- GAP制度
- エコフィード利用畜産物認証制度



エコファーマー制度認定の農場

郷土料理を学ぶ 2020年8月10日・13日(オンライン) 、10月25日 長野市鬼無里大日方宅 焼き餅文化伝承準備の会



盆棚(8月13日) 迎え盆

まとめ

・長野県では『味の文化財』（長野県選択無形民俗文化財）の指定をきっかけに、食を文化として尊重する意識が育まれ、食文化継承の取組が県内各地で活発に行われてきた。

・現在の課題としては、**高齢化による担い手不足**や、活動を支援する**予算の制約**があるので、担い手の育成と地域での食文化継承の機会を充実するため、**国による文化継承のための担い手自身による取組に対するサポート**があれば、継承活動の継続、さらに発展に寄与すると考える。

・県や市町村による文化財としての価値付けは地域の人々の意識を変えるのに効果的だが、**国による価値付けがより幅広く行われれば、より一層の地域の文化財保護活用の促進につながると考える。**