

山形県遊佐町における伝統的行事文化における食文化ストーリー

1. 背景

遊佐町は山形県の庄内平野の最北端に位置し、鳥海山を端緒とした伝統行事にまつわる食文化が残っている。特に正月文化や節句文化において伝統的な民俗文化の形態を維持している地域であり、個々の行事における食べ物それ自体だけではなく、料理を食べる際の所作などが残っている。遊佐町は北前船によってさまざまな地域の食文化が流入していた酒田市に接するものの、農民文化・土着文化が強く根付いた形で行事文化・食文化が継承されている。さらに現在でも鳥海山に対する信仰心が強く、その鳥海山からもたらされるおいしい水およびその水で作られたおいしい食材が多いため、外部からもたらされる食材よりも、すでにあるおいしい食材が維持され、現在でも昔ながらの形で作られる伝統的食文化が残っている。



2. 鳥海山と寺社にまつわる食文化

遊佐町は鳥海山信仰が今でも強く残っており、過去には出羽三山から修験者が鳥海山に修験に来ていた。修験者の食生活は山菜や野草、ヤマノイモなどを食べ、ハレの日に米を食べていたというものであり、里で暮らしていた住民と食べるものが大きく異なっていた。そのため修験者と常民との食物交換があったものと思われる。しかし、現代においては法事など寺社に関する行事に地域住民が積極的に参画するような文化が縮小傾向にあり、それぞれの行事に適切な食事を準備する作法について、伝達されにくくなっている。また吹浦の大物忌神社における神事においても、外部の仕出し弁当に委託する簡略化された直会が行われていた。

3. 鳥海山と海・川にまつわる食文化

海と里山をつなぐ存在として、背負子を担いだ行商人の存在があり、行商人がおいしい魚介の調理の仕方を里・平野部に居住する人に伝える役割を担っていた。近年の食品衛生上の理由や海洋・河川資源保護などの理由から昔のままの食べ方ができなくなっているが、鮭とハタハタに関しては比較的昔ながらの食べ方を残しつつ引き継がれている。また海では鳥海山の伏流水を使ったおいしい牡蠣や磯ものの育成がなされており、鳥海山の存在は遊佐町の水産業に深くかかわっている。

4. 鳥海山と里・庄内平野にまつわる食文化

里や庄内平野の集落においては、米どころであることから比較的主食の米については手に入れやすく、そのほか自家栽培による野菜等を収穫しながら自給自足の生活をしてきた。特に米に関する郷土料理は日常食の他、ハレの日といった行事の際にも用いられ、単に食事をとるだけではなく、子供から大人まで参加しながら家族で作る、食事とコミュニケーションを伴う食べ物であった。特に笹巻や赤飯などは家族で作るようなその家らしさが残る多様性があるものであった。

5. お盆にまつわる伝統的行事文化と食文化

お盆においては戻ってきたご先祖をもてなすための料理が主に作られており、素麺やうちわ餅を供えて食べたり、郷土性があるただちや豆が供えられるといったものはあるものの、正月や大黒様と比較すると「ごっつお」を家族で食べるような場ではない。ほかの行事と比較して、先祖や親族と食事を介しながら思いを馳せたり、心を通わせたりするコミュニケーションの場としての伝統行事になっている。



6. 大黒様にまつわる伝統的行事文化と食文化

大黒様では庄内地域で広く食べられている黒豆ご飯やハタハタの田楽が大黒様の日に食べなければならないものとして継承されている。この大黒様はお盆とは異なり家々で行われる行事であるため、あくまで農閑期にその年に収穫された作物への感謝と次年度の豊作を願うという、田の神様とのコミュニケーションの場となっている。

7. 正月にまつわる伝統的行事文化と食文化

正月はお盆や大黒様と比較しても、より重要性が高い行事となっている。大晦日から元旦にかけて主に男性が神霊との交流を行い、1年の感謝（食い納め）と様々な神霊へのあいさつを行う厳かな行事（食い初め）になっている。そこでは雑煮餅や納豆汁をはじめ、1年をかけて準備してきた様々な「ごっつお」が用意される。家族内や人と神霊とのコミュニケーションの場だけではなく、「正月礼」として親族とコミュニケーションする、重要なコミュニケーションの場となっている。



8. 遊佐町における食文化の価値づけ

- ① すべての恵みが「鳥海山」そして鳥海山から生み出される「水」であるという意識を持ち、鳥海山を含めた自然環境を保全しながら、豊かな食文化を維持してきた。今回調査したすべてのインタビュー対象者の方から、鳥海山からもたらされる「水」がおいしく、それが日々の生活の中で息づいていることが語られた。質問紙調査においても鳥海山の恵みとして「水」が複数あげられている。その点に対して誇りを持ち、遊佐町で生み出された魚介や農産物は他の地域とは違うという意識が強く持たれている。
- ② 鳥海山の恵みを生かした食事を契機として、神様やご先祖、親戚・ご近所、家族とのコミュニケーションが生まれており、それが現在においても大事にされている。お盆や正月における場が特に象徴的なものであるが、端午の節句における笹巻や祝い事や不幸があった際の赤飯など、様々な行祭事に食事を介しながらコミュニケーションをとることが今でも遊佐町に住む人々に根付いている。
- ③ 郷土料理は、三世代同居率が高い遊佐町において、親から子、子から孫へ、世代を通じて伝えられており、同じ地域内でも家々で独自の味が継承されてきた。また昔は家族だけではなく、地域全体で郷土料理が引き継がれていた。地域みんなが行事の際に郷土料理を共食することで、郷土料理にまつわる作法や作り方、謂れがその人の「食の履歴書」として書き込まれていた。そのような料理を作ったり提供したりする際の振る舞いを含めた食文化が遊佐町の食文化の特徴である。



9. 伝統的行事文化における食文化の保存・継承

「郷土に根差す食文化への関心を育てること」としての食育を進める手法及び指針としてサクセッサー（継承者）ジャーニーを作成した。ここでは「食べてみる」「興味を持ってみる」「作ってみる」「誇ってみる」「伝えてみる」「興してみよう」という6段階で、郷土料理が保存・継承されていく流れを具体化した。各段階を実践しながら循環させることで、自然と郷土料理が次世代につながっていく自走・持続モデルとなる。

	食べてみる	興味を持ってみる	作ってみる	誇ってみる	伝えてみる	興してみよう
接点						
目的	遊佐町に残る郷土料理として何が あるか知ってみる	郷土料理にどのよ うな歴史があるの か、どのような多 様性があるのか興 味を持ってみる	自ら料理してみ ることで、郷土料 理の楽しさや味 の改善点を実感し てみる	地域のひと、鳥海 山の恵みを受けた 水・農作物・魚介 類について価値を 共有する	遊佐町の内外（主 に外部）に向かい 情報発信や交流を 生み出し、共感を 広げる	遊佐町の郷土料理 と産業を結び付け、 経済的な取り組み に発展させる
課題	おばあちゃん・お じいちゃんと同居 していないため、 どんな郷土料理・ 作法があるか知ら ない	郷土料理を食べ る意味が分からず、 味付けも現代的で ない	仕事が忙しいた め、料理をする時 間がなく、料理の ための手間もかか る	鳥海山の恵みが当 たり前すぎて、食 材の良さがわから ず、遊佐町民に根 付いていない	郷土料理の継承団 体が高齢化により 活動が十分に行え ず、外部への発信 を行う機会がない	遊佐町における少 子高齢化により、 新しく事業を起こ していく若者が少 ない
取組	<ul style="list-style-type: none"> 学校での食育において、おばあちゃんの話聞いてみる スーパーなどで売られている郷土料理を食べてみる 	<ul style="list-style-type: none"> 現代の味付けにアレンジした郷土料理を開発する 食育において、地域の人の行事における郷土料理の話聞く 	<ul style="list-style-type: none"> おばあちゃんや母親と一緒に郷土料理を作ってみる 地域の方とのコミュニケーションをとりながら、各家庭で異なる郷土料理を楽しむ 	<ul style="list-style-type: none"> 地域のひとと共同で郷土料理を作り、遊佐町の食材の良さを再確認する 企業の開発した食品に、遊佐町だからこその由来やすばらしさをアピールする 	<ul style="list-style-type: none"> 集落ごとに、料理教室を開催し、様々な年代を呼び込む SNSで情報発信する 	<ul style="list-style-type: none"> 遊佐町の郷土料理や食材を生かした新たな食品を開発する 地域で新たな食品開発グループを組成する