

全 体 報 告 書

事業名称	新潟「のっぺ」実態調査および「令和のっぺ地図」制作による継承と発信
現状・課題	<p>ライフスタイルの変化に伴い、現在家庭では「のっぺ」は正月料理の定番として年末に作る行事食としての位置づけが大きくなっている。また、観光客等の県外の人にとっては、和食店や旅館、居酒屋などで味わう郷土料理として親しまれている。冠婚葬祭や人が集う場では必ず作られてきた時代に比べて、家庭で作り、食する機会が減少したことで、地域差や冠婚葬祭による違いなどの歴史背景を含む奥深いストーリーの伝承が薄れつつある。</p> <p>また、全国各地にある同様の名称の煮物（のっぺ、ぬっぺ、のっぺい、のっぺい汁等）との比較による新潟県の「のっぺ」の固有性について、現代の調査をもとに明確に定義づけ、継承していくことも必要である。</p>
事業目的	<p>県内の「のっぺ」については、1988（昭和63）年以来、詳細な調査が行われておらず、また当時実施された調査では回答年代やサンプル数が限られていた。このため、「のっぺ」の歴史的な変遷や現状を把握するため、全県各地・各年代における「のっぺ」の実態調査を行い、「のっぺ」が新潟県を代表する郷土料理である所以を明確化する。また、「のっぺ」の作り手を増やし、ストーリーとともに次世代へ確実に継承するために、調査結果に基づき多世代交流のワークショップの実施や、調査結果をわかりやすく分析・整理したウェブサイトや冊子、メディアを活用した発信を行うことで、若い世代への伝承活動を行う。</p>
事業概要	<p>（1）調査研究事業</p> <p>①有識者会議（全3回）の開催 事業開始、中間検討会（実地調査終了後）、報告書内容確認・精査</p> <p>②文献および過去の取り組み・学校給食での実態調査 市町村史、および過去の研究や文献の調査、「のっぺ」に関する取り組み調査、「本間文庫にいがた食の図書館」蔵書内関連項目の調査およびデータベースの制作。小中学校の給食での「のっぺ」提供状況と反応等の調査。</p> <p>③歴史的側面の調査 歴史民俗学の専門家のアドバイスを得ながら県内各地の歴史・民俗博物館、老舗料亭元料理長、豪農の館に残る記録や聞き取りをもとに、歴史的側面の実態調査を行う。使っていた器やお膳なども含めて調査を行う。</p> <p>④全県および県外（県人会など新潟にゆかりのある人たち）アンケート調査と分析、主要地域の実態調査 ※調査手法と分析は比良松教授の手法による 30市町村の世代ごとに共通の質問シートを用意し、以下の2つの調査を行う。 調査1 「のっぺ」の若い世代への伝承可能性について数量的に把握するための質問紙調査 調査2 「のっぺ」の地理的多様性を把握するための質問紙調査 県内市町村および県外県人会において日常的に炊事する人、および食べた経験がある人（最少各市町村・各年代30人）を対象に調査。 以上の県内外の網羅的な調査により得られたデータに対する主成分分析によって、「のっぺ」とそれに類する料理の地理的多様性を数量的に評価・分類し、地域特性を明らかにし、“のっぺ境界線”（本間・立山、2017; 渋谷ら、1998）の再評価をする。</p> <p>⑤報告書の制作</p> <p>（2）保護継承事業 県内3地域の子ども食堂での多世代交流・伝承事業子ども食堂等において「料理空白世代」と言われる高校・大学生を含む多世代が小中学生とともに「のっぺ」の食文化ストーリーを体験するワークショップを開催する。今回制作した絵本冊子をテキストにプチセミナーを行い、その後調理実習。</p> <p>（3）発信等事業</p> <p>①令和のっぺ地図（ポータルサイト）の制作 調査結果をもとに、地域性や歴史的なストーリーをまとめたポータルサイト「令和のっぺ地図」を制作。小中高校の教材としても活用できるようなものを制作する。 ・30市町村の「のっぺ」および調査結果から分類した数種類の「のっぺ」を紹介 写真またはバイオフォトグラメトリ（九州大学鹿野雄一特任准教授による3Dデジタル標本）を料理に活用し素材や切り方などの詳細を新たな手法で確認できるようにする。 ・種類ごとのレシピ動画と食文化ストーリー ・実際に作ってみた人が投稿できる「つくレポ」機能を取り入れ、のっぺ伝承力を可視化する。</p> <p>②絵本冊子「にいがたの〈のっぺ〉」の制作と配布 新潟ののっぺの歴史と現状、今回の結果をもとに制作した令和のっぺ地図などをまとめた絵本冊子の制作と、小中学校・歴史文化関係施設への配布</p> <p>③メディアでの発信 BSNラジオ、BSNテレビ等で調査の様子や調査結果を紹介。ワークショップの様子などを地元紙（上越タイムス、上越よみうり）で取材、紹介。</p>

事業全体での成果・効果	<p>①文献による歴史検証の結果、同じ料理名を継承しながらも、料理内容は時代とともに、地域ごとに馴染みやすい内容に変化しており、さらに呼び名も含め多様性がありながら、それが「のっぺ」類であることを県民が受け入れていることがわかった。アンケートによって令和の現在も地理的多様性が存在することと、「のっぺ」の伝承可能性が高い（30品中3位）であることを把握できた。</p> <p>②現地調査により、地域の「のっぺ」、わが家の「のっぺ」に愛情と誇りをもっていることがわかった。冠婚葬祭に寄り添い、人の暮らしの中で息づいてきた料理であることが消えつつある現状に対し、そのストーリーをつないでいこうとしている人たちが地域にいることもわかった。今回の事業では「のっぺ」のストーリーを知り、郷土料理に愛着と誇りを感じ、さらなる継承を計れるよう、以下の取り組みを行った。</p> <p>1) 新潟食料農業大学の比良松道一氏の手法により、多様性と伝承性を調査。多様性アンケートには1262件、伝承性アンケートには1321人から回答を得た（20歳以下～90歳以下）。地域間におけるのっぺの類似（相違）度を算出することで、4つの地域群に分類された。その要因として、江戸時代まで藩境だった信濃川や阿賀野川が、地域特異的な食文化に影響を与える可能性があることがわかった。</p> <p>2) 郷土料理30品目の世代間における伝承状況の縦断分析により、「のっぺ」は高い伝承スコアを示した。正月料理として作り食べる機会が多いことが寄与していると考えられる。過去には冠婚葬祭の際に提供されてきたがそれらが家で行われる機会が減ったことから、日常で「のっぺ」や類する煮物を作る機会が激減。次世代に伝承していくためには、実際に調理し、食べる機会を積むことが重要である。</p> <p>今回の事業における成果の指標として、以下が挙げられる。</p> <p>①アンケート調査への参加 新潟日報広告、BSN新潟放送のテレビ・ラジオCM、Googleディスプレイ広告により、上記の回答者数を得た。Google広告による表示、クリック回数は期間中（8月5日～8月22日）279,433回表示、2344クリックを得た。男女比は女性が約2倍、年代は35～44歳が最も多く、次いで25～34歳、18～24歳。テレビ番組の視聴率は『水曜見ナイト』（2024年12月18日放映）個人平均視聴率3.4%・世帯平均視聴率6.0%、『ゆうなび』（2025年1月25日放映）個人平均視聴率3.3%・世帯平均視聴率5.5%</p> <p>②継承活動として「のっぺ」ワークショップを2会場で実施（長岡開催は大雪のため中止）。2月15日（土）上越市市民プラザ 参加者：小学生7名、保護者7名、指導：新潟県食推3名、学校栄養士協議会3名、学生・地元補助員2名、NPO法人3名【計25名】。2月23日（日）新潟市生涯学習センター（クロスパルにいがた）参加者：小学生14名、保護者11名、指導：新潟県食推3名、学校栄養士協議会2名、学生補助3名、NPO法人4名【計37名】。多世代間交流が子どもたちにとって「のっぺ」の楽しい思い出につながったようだ。3地域の個性ある「のっぺ」を食べ比べることで、大人の「のっぺ」に対する認識にも変化が見られた。</p> <p>③令和のっぺ地図のツクレポへの投稿は現状14件。北海道在住の新潟出身者、学校給食のメニューなどの投稿もあり、今後アプローチの方法によって県内外の多くの人、さまざまな立場の人々が「のっぺ」を作り投稿してくれる可能性がある。</p> <p>④SNSによる今回の取り組みの発信へのフォローや「いいね」は、インスタ、FB、Xトータルで約2000だった。</p>
-------------	---

事業別報告書

事業名称	新潟「のっぺ」実態調査および「令和のっぺ地図」制作による継承と発信
区分	(1) 調査研究事業
事業内容	<p>(事業概要)</p> <p>のっぺの多様性調査①、伝承状況調査②の手段として、2種類のアンケートをオンラインと質問紙で実施。①は1262人、②は1321人が回答。分析結果をもとに、ポータルサイト令和の新潟「のっぺ」地図を制作。4グループそれぞれの、さまざまな立場の方たちに現地調査を行った。</p> <p>(実施項目・詳細)</p> <ul style="list-style-type: none"> (1) アンケート調査 2024年8月1日～31日実施（方法 公式サイトのバナーから。新聞広告、新聞記事、ラジオCM、テレビCM、Googleディスプレイ広告などで情報拡散。紙アンケートは新潟県食生活改善推進員13支部、東京新潟県人会、e-table松井弘恵氏のラジオ番組リスナーなど回答）①「のっぺ」の多様性調査、②「のっぺ」の伝承状況調査 分析は新潟食料農業大学の比良松道一氏の手法により、比良松氏が担当 (2) 現地調査〈のっぺ〉 11月26日・新潟市中央区本町六商店街／11月27日旬菜交流館あるるん畑（上越市）・百年料亭宇喜世（上越市）／11月29日・鍋茶屋（新潟市）／12月2日・新潟市中央区下本町市場／12月3日 ウィローハウス（長岡市）鈴木将／12月4日銀鈴・せかい鮓（新潟市）、12月9日・海辺のキッチン俱楽部もく（柏崎市）／12月13日・長岡市・松井知子（長町天屋）／12月15日・新潟市・松原みどり（自宅）、新発田市・相馬絢子（横山集落ふれあいセンター）／12月19日・青木ツネ（津川食推・阿賀町）／12月24日・十日町・田村千春（自宅）、ryugon（南魚沼市）／12月25日・村上市・佐藤美春・山北食推（さんぽく会館）／2月14日・春よし（糸魚川）／2月17日・清野良枝（阿賀町）、西会津町健康増進課（西会津町）／2月18日・丸山酒造場（上越市）／3月3日・北辰館（新発田市） (3) 現地調査〈里芋〉 12月9日「帛乙女」新発田市JA・生産者／12月23日「砂里芋」北蒲原郡聖籠町JA・生産者／1月24日「岩沢いも」生産者、小野長昭氏同行／ (4) 文献調査 歴史・材料についての文献調査（新潟県立図書館、新潟県立文書館）、過去の「のっぺ」研究の調査（本間文庫にいがた食の図書館の蔵書、論文、冊子などをもとに）／新潟県旅館ホテル組合聞き取り調査 (5) 器調査 3月23日・村上市本間キト氏宅・佐藤美春氏調査・大海の器の所蔵者宅へ伺い調査 (6) 本間伸夫氏による、全国の小煮物料理と新潟「のっぺ」の比較調査 (7) のっぺの栄養価 新潟県学校栄養士協議会より資料・原案提出
成 果	<p>アンケートの伝承状況調査では、新潟県の郷土料理30品中、「のっぺ」は第3位の伝承力の高さだった。このことから、若い世代にも確実に受け継がれている郷土料理であることが証明された。さらに多様性調査により、移動の多い令和の現在においても、昔ながらの地域特徴は受け継がれており、大きく4グループに分かれた。それぞれのグループの現地調査により、確固たる地域性と、家庭による個性が共存しているという特徴が明らかとなった。また「のっぺ」以外の呼び名を多用する地域では、「こにも」「ざくざく」「こくしょ」「いもに」のように、「のっぺ」に類する料理であることをその地域の人たちが自覚し、受け入れていることがわかった。一部、村上市の「大海」のように、類するものという意見と、全く別の料理であるという意見に分かれるものもあった。また佐渡や粟島は「のっぺ」がないという回答が多く、これは以前の調査同様で、新潟「のっぺ」を定義づける貴重な資料となった。</p> <p>今回、「のっぺ」の多様性や伝承力を確認することで、全国に存在する「のっぺ」類の中で、新潟「のっぺ」の定義とは何かを、調査結果から導き出すことも一つの目的だった。結果、里芋の調査により、新潟県内各地にその地の人の思いと努力が込められた多彩な品種の里芋が栽培され、その地域の「のっぺ」には欠かせない存在となっていることがわかった。このことから定義の一つとして、地元の高品質で、ストーリーをもつ里芋が入ることがあげられる。さらに北前船によってもたらされた貝柱が地元の料理と結びついた貝柱のだしも、定義の候補にあげられそうだ。単に土着の材料だけでなく、旅する材料も使うことで、ストーリーに深みが増す。そしてもう一つは、冷たくして食べる煮物であること。これらの背景にあるストーリーをしっかりと受け継ぎ、ライフスタイルの変化によって現代では消えつつある、「のっぺ」がどのように生まれ、新潟県民に欠かせない料理になっていったのかという背景も、受け継がれていってほしい。今回の調査により、新潟県民にとって「のっぺ」は単なる郷土料理ではないことが、アンケートの分析結果と、現地調査によるさまざまな地域の、さまざまな立場の人の声から明らかになった。</p>

事 業 別 報 告 書

事業名称	新潟「のっぺ」実態調査および「令和のっぺ地図」制作による継承と発信
区 分	(2) 保護継承事業
事業内容	<p>(事業概要)</p> <p>次世代を担う小学生に「のっぺ」のストーリーを伝え、作れるようになることを目的に、県内3地域でのワークショップを計画。2月8日に予定していた長岡市での開催は前夜の大雪のため車での移動が困難となり、当朝に中止を決定。結果、2月15日上越市、2月23日新潟市の2回を開催した。</p> <p>(実施項目・詳細)</p> <p>2月15日(土) 上越市民プラザ 参加者：小学生7名、保護者7名（会費1名500円） 指導：新潟県食推（松井知子、勝山玲子、坂井宏子）、学校栄養士協議会（丸山朝美、土井麻美、小山康子）、学生補助（渡部晴香）、地元サポート（大浜綾子）。事前に会場や現地の特殊な材料について写道ティーチー高橋氏から指導いただいた。NPO法人から3名が参加。</p> <p>2月23日(日) 新潟市生涯学習センター（クロスパルにいがた） 参加者：小学生14名、保護者11名（会費1人500円） 指導：新潟県食推（和須津咲子、徳善里子、坂井宏子）、学校栄養士協議会（丸山朝美、関川貢）、学生補助（調理師専門学校えぶろん2年生：富井颯、西沢晃大、麻生誠。NPO法人から4名が参加。</p> <p>【ワークショップの内容】今回制作した絵本冊子『にいがたのっぺものがたり』をテキストに、のっぺのストーリーや材料、主役の里芋について紹介し、全員で3班に分かれて、「だし自慢」「とろみ」「具だくさん」の3種類ののっぺを全員分作り、3種類の食べ比べを体験した。「のっぺ」のメインの作業である材料を切ることを、子どもたちも積極的に行い、のっぺ作りを楽しんでいた。</p> <p>(1) 2025年2月15日（土）上越市開催：上越市民プラザ</p>      

	(2) 2025年2月23日（日）新潟市開催：新潟市生涯学習センター（クロスパルにいがた）
事業内容	   
成 果・効 果	<p>ワークショップでは子どもたちだけでなく、大人も他地域の「のっぺ」を初めて食べた人も多く、「のっぺ」の多様性に驚くとともに、興味を深めていた。一部地域を除いては、現在は正月の料理として認識されているが、このワークショップが、材料の里芋がおいしい秋から翌年にかけて、日常のおかずとして作ってみたいと思うきっかけになったように感じる。</p> <p>発信事業として制作した絵本冊子「にいがた のっぺ ものがたり」は、行政からも大変好評で、今後教育現場でも活用したいという声もいただいた。同じく発信事業で制作しポータルサイト内の「みんなの新潟のっぺ つくって投稿」からは県内外から十数件の投稿をいただいた。学校給食の「のっぺ」の投稿もあった。今後このコーナーを継続し、多くの人の「のっぺ」を投稿してもらうことは、継承の一助となるのでは。学校給食や小学校の社会科学習と連携して運営していくこと、より継続性があり、学校現場の取り組みのアーカイブとしての役割も果たせるよう思う。</p>

事 業 別 報 告 書

事業名称	新潟「のっぺ」実態調査および「令和のっぺ地図」制作による継承と発信
区 分	(3) 発信等事業
事業内容	<p>(事業概要) ポータルサイト「令和のっぺ地図」の制作により、調査レポートの紹介とともに歴史や材料の里芋や貝柱について、進化系、3D画像、レシピ動画などを紹介。作って投稿できるコーナーも設けた。「のっぺ」の歴史や現状、今回の調査結果をわかりやすく紹介する絵本冊子「にいがたのっぺ ものがたり」を制作、県内小中学校や図書館、歴史・文化施設に寄贈。</p> <p>(実施項目・詳細)</p> <p>①令和の新潟「のっぺ」地図 分析結果から導かれた4グループそれぞれの現地調査を順次アップ。歴史、主役の里芋、だし、進化系などのコーナーも設け、多角的に新潟の「のっぺ」を発信。実際に作ることで「のっぺ」を次世代へつないでいくことを目的に「みんなの『のっぺ』つくって投稿」コーナーを設けた。鹿野雄一氏の手法による3種類の「のっぺ」の3D画像、ふうどオフィスがレシピとコーディネートを担当し、山本政次氏が動画撮影・編集を行い3地域のレシピ動画を制作した。</p> <p>②絵本冊子は食育絵本出版社おむすび舎の編集により、大浜綾子氏のイラストで制作。</p> <p>③BSN新潟放送のバラエティ番組『水曜見ナイト』、報道番組『ゆうなび』で、今回の事業および調査内容やポータルサイトについて紹介。</p> <p>【新潟のっぺ地図】 https://foodnavi.niigata.jp/noppe-index/ 【3D画像】 https://foodnavi.niigata.jp/noppe-area/3d/ 【レシピ動画】 https://www.youtube.com/@r6334/videos 【絵本冊子】 https://foodnavi.niigata.jp/noppe-illust-book/</p>
成 紀 索	「のっぺ」のポータルサイトを制作することで、正月の行事食という認識から、「のっぺ」の歴史的な事実や、新潟の暮らしと密接に関わっていたことを、世代を問わず伝えるきっかけづくりができた。動画レシピと投稿コーナーを常設することで、郷土料理の伝承にとって重要な「作つてつないでいく」担い手を増やすことにも貢献できると考える。 絵本冊子は小中学校や学校栄養士の現場、行政関係でも大変好評で、書籍化を望む声もいただいている。絵本ではあるが、大人にとっても初めて知ることも多く、郷土料理「のっぺ」への認識を新たにするきっかけにもなっている。