

全 体 報 告 書

事業名称	「雪国にいがたの保存食を使った越冬料理」調査・継承事業
現状・課題	冷蔵・冷凍技術及び物流の発達により、越冬のための保存食づくりの必要性が低下するとともに、核家族化や生活様式・嗜好の変化、新型コロナウイルスの感染拡大、お正月料理を購入する家庭の増加などにより、各家庭で保存食や越冬料理の調理体験の機会が急激に減少しており、次世代への継承が危惧されている。 また、「飯ずし」については、その原料となる鮭の漁獲量が、地球温暖化による海水温の上昇等の海洋環境の変化などにより、直近のピークである2015年度は469,000匹であったのに対し、2023年度は55,000匹に急激に減少していることに加え、令和7度、県内で実施された農林水産省「うちの郷土料理」掲載の新潟県の30品の郷土料理を対象とした伝承度を測る調査では、「飯ずし」は下から2番目に位置している。このため、伝統漁法である「居繰(いぐり)網漁」から、塩引き鮭、飯ずし作りまで、一連の記録保存が急務となっている。 一方、「塩引き鮭」を軒先で寒風干しする光景は、村上の冬の風物詩として、地元自治体や民間事業者等が積極的に観光資源として情報発信するとともに、100種類以上あるとされる鮭料理は、本県が力を入れているガストロノミーの取組にも活用されており、交流人口の拡大に寄与している。 このため、食材の生産・確保や保存食の技術、越冬料理の調理方法について、継承の主な担い手である高齢者から情報収集し、その現状を記録保存することが喫緊の課題である。また、次世代への確実な継承に向けて、食文化の文化的価値の発信や体験機会の創出により、これらを再認識してもらい、継承につなげる取組が必要である。
事業目的	本県では、「新潟県文化振興条例」(令和6年4月1日施行)に「本県の特徴ある食文化」の継承や発展を図るために必要な施策に取り組むことを規定しており、「新潟県文化振興基本計画」(令和7年4月施行予定)において、特に「雪国ならではの食文化」の情報発信や体験機会の充実への取組を掲げている。 また、「新潟県観光立県推進行動計画」(令和7年4月施行予定)では、本県の持つ特性である「生活に根付いた上質な食文化」として、雪国で育まれた保存食や発酵食品などの独特の食文化や、1,000年続く鮭を食べつくすサステナブルな食文化を掲げており、本県を訪れる旅行者に、これらの食文化を含めた、新潟ならではの地勢が生み出す豊かさと厳しさを併せ持つ暮らしや歴史に触れることで、本物の日本の価値を体感してもらうことを目指している。 このため本県では、雪国ならではの保存食の製造技術やこれらを使った越冬料理を確実に継承し、観光資源としても活用していくため、現状を把握する調査研究を実施しその文化的価値を明らかにするとともに、県民に向けた情報発信や食文化に親しむ機会の提供により、県民から食文化を再認識してもらい、担い手の確保や地域活性化、交流人口の拡大につなげていきたい。
事業概要	(1) 調査研究事業 ①有識者検討会の開催(委員4名、全3回) 学識経験者や保存食・郷土料理の普及・発信に取り組む団体、民間事業者で構成される検討会を開催し、委員から調査研究事業を中心に事業内容について指導・助言を仰ぎ、事業実施に反映させる。 ②調査の実施(文献・アンケート・実地調査) 基礎調査: 文献資料等から保存食や越冬料理に係る情報を収集するとともに、これらの現在の伝承状況をアンケート調査で把握する。 実地調査: 越冬料理3件について、材料となる保存食づくりも含めて実地調査を行い、保存食の技術や越冬料理の調理方法等を確認し、写真や動画の記録を作成する。 ③調査報告書の作成・配布 ②の調査成果を報告書にまとめ、現段階での食文化の現状を記録する。 ④食文化ストーリーの作成 調査で明確になった食文化の文化的価値を、一般の方にわかりやすく紹介するための食文化ストーリーを作成する。 (2) 発信等事業 ①ブックレットの制作・配布 学校教育でも活用できるよう、小学生程度の内容のブックレット(絵本冊子)を制作する。 ②特設WEBページの開設 県文化課が地域文化を発信している「新潟文化物語」サイトに「新潟の食文化」ページを開設し、調査成果をわかりやすく発信する。 ③解説パネルの制作及び展示活用 保存食の技術やこれを利用した越冬料理を解説するパネルを制作し、県庁ギャラリー等のイベントで展示し、食文化の文化的価値を発進する。

事業全体の 成果・効果	本事業の実施により、越冬に向けた多様な保存食の製造技術の掘り起こしや越冬料理3件（飯ずし、煮菜、干しダイコン漬け）の現状や伝承状況を把握するとともに、その文化的価値を明らかにし、これら現状を調査報告書に記録保存することができた また、調査成果を、学校の郷土学習や食育等の保護・継承活動に活かすコンテンツとしてブックレットを作成し、学校や図書館等へ配布したほか、特設WEBページの開設や解説パネルを制作・展示し、県民に保存食文化の魅力を発信することで、県民に食文化の魅力を再認識してもらった。 【指標の達成状況】 - アンケート調査の実施状況 県内全域の346人（20代～80代）に実施 - 調査報告書・ブックレットの刊行、配布による食文化の活用環境の整備 ＜調査報告書＞ 印刷部数：400部 配付部数：296部 配布先：260箇所（大学、専門学校、図書館、博物館、市町村、都道府県等） ＜ブックレット＞ 印刷部数：10,000部 配布部数：3,791部 配布先：1,114箇所（小・中・高校、大学、図書館、博物館、観光協会、市町村、都道府県、報道機関等） - 特設WEBページは3月末に開設したため、目標のアクセス件数を達成できなかった。 - イベントにおけるブックレットの配布・活用 新潟県立図書館での解説パネル展示において、食文化ストーリーを配布 - 県民アンケート 「あなたが将来へ継承し、活用・発展させていきたい新潟の文化はなんですか」に対する「郷土料理当や茶道、華道等の伝統的な生活文化」と回答 R7年度調査（R6年度分）：13.5%、R6年度調査（R5年度分）16.5%
------------------------	--

事業別報告書

事業名称	「雪国にいがたの保存食を使った越冬料理」調査・継承事業
区 分	(1) 調査研究事業
事業内容	(事業概要) ①有識者検討会の開催 ②文献・アンケート・実地調査の実施 ③調査報告書の作成・配布 ④食文化ストーリーの作成 (実施項目・詳細) ①有識者検討会の開催（3回：9/26、12/1、2/4） 学識経験者や越冬料理を活かした観光事業に取り組む民間事業者4名で構成する有識者検討会を開催し、下記の内容について指導・助言を仰ぎながら事業を実施した。 第1回 文献調査・アンケート調査の方法、調査報告書の構成 第2回 文献調査の内容、アンケート調査の分析方法、実地調査の方法 第3回 調査結果報告、調査報告書・絵本冊子の内容、特設WEBページの構成 ②調査の実施（文献・アンケート・実地調査） 「乾燥」「塩蔵」「発酵」を中心とした保存食の製造技術や保存食をつかった越冬料理3件（干し大根漬け、煮菜、飯ずし）の現状や伝承状況を記録保存するため、下記の各種調査を実施した。 【文献調査】 市町村史や郷土料理に関する書籍等から保存食の製造技術や越冬料理の情報を収集 【アンケート調査】 新潟県食生活改善推進委員協議会や学校栄養士会等の協力により、保存食の製造技術や越冬料理3件の材料、調理方法、作る・食べる時期、伝承状況等について把握 【実地調査】 越冬料理について、県内各地の一般家庭や事業者等を訪問し、材料の保存方法や保存食の製造技術、各料理で使用する材料、調理方法、使用する道具等について調査 ③調査報告書の作成・配布 調査により明らかとなった保存食の製造技術や越冬料理の文化的価値、これらの伝承状況等の現状を記録保存するため、調査報告書を刊行するとともに、県民がいつでも閲覧できるよう、県内市町村や図書館、博物館等に配布した。 ④食文化ストーリーの作成 調査により明らかとなった保存食の製造技術や越冬料理の文化的価値を、一般向けにわかりやすく解説する食文化ストーリーを作成し、県内市町村や学校、図書館、博物館、報道機関、出版社等に配布した。
	成果・効果 文献調査では、市町村史や県内各地の食文化や郷土料理に関する書籍から保存食の製造技術及び越冬料理3品について情報収集し、アンケート調査では、これらの主な継承者と想定される60代～80代を中心とした、県内在住の346人を対象に調査を実施した。その結果、離島の佐渡島、粟島とのそれ以外の地域の食文化の違いが明確になるとともに、保存食の製造技術では、継承が途絶えた食品の保存方法や保存食の製造技術があることを確認するとともに、「干し大根漬け」や「煮菜」では、材料や調味料に地域差があることを把握した。また、鮭や鰯を使った「飯ずし」は、県北の村上市周辺で限定的に作られており、家庭での継承が激減していることがわかった。 実地調査では、越冬料理3件の主要な材料である、大根、青菜、打ち豆、塩引き鮭の製造方法を調査し、地域による材料や製造方法の違い、一般家庭で作る機会の急激な減少などを把握することができた。また、越冬料理の調査では、材料や調理方法、調理する上での工夫や伝承状況を調査し、材料や切り方、味付けが地域によってことなることに加え、材料を無駄なく最後までおいしく食べる工夫を確認することができた。 実地調査をした一般家庭では、伝統的な料理を受け継ぎながら、家族に美味しく食べてもらえるよう新たな工夫を加えており、こうした工夫の積み重ねが家族の思い出の味となり、食文化の継承につながっていることがわかった。 今回調査対象とした保存食の製造技術や越冬料理は、生活様式や嗜好の変化等により継承の危機にあり、これらを受け継ぐ高齢者から話を伺うことのできるぎりぎりの時期に、現状を聞き取り、記録保存することができたことは大きな成果であった。 調査報告書や食文化ストーリーは、県民がいつでも閲覧できるよう、県内の図書館等への配布やWEB上での公開をしており、新潟県の特徴ある食文化が再認識され、学校教育や生涯学習、観光等、様々な場面で活用されることで、食文化の継承につながることが期待される。

事業別報告書

事業名称	「雪国にいがたの保存食を使った越冬料理」調査・継承事業
区分	(3) 発信等事業
事業内容	(事業概要) ①ブックレット(絵本冊子)の制作・配布 ②特設WEBページの開設 ③開設パネルの制作・展示活用 (実施項目・詳細) ①ブックレットの制作・配布 学校の郷土学習や食育等で活用するため、小学生も理解できるブックレット(絵本冊子)を制作し、学校や図書館、博物館、観光協会等に配布するとともに、次の②のサイトにも掲載した。 ②特設WEBページの開設 保存食の製造技術や越冬料理の文化的価値を発信するため、県が運営する地域文化ポータルサイト「新潟文化物語」に「新潟の食文化」ページを開設し、その文化的価値や魅力、越冬料理のレシピ等を発信した。 ③解説パネルの制作、展示活用 調査により明らかとなった保存食の製造技術、越冬料理について解説するパネルを制作した。また、県立図書館で展示し、来館者に向けて文化的価値や魅力を発信した。
成果・効果	ブックレット(絵本冊子)の制作・配布や特設WEBページを開設したことで、県民から雪国にいがたならではの食文化の価値や魅力を再認識してもらう契機になるとともに、県外に本県の魅力の一つとして、雪国ならではの食文化を発信することができた。 また、県立図書館のロビーに解説パネルを展示することで、多くの来館者から、継承の危機にある本県の保存食の製造技術や越冬料理の魅力を発信することができた。 今回調査した保存食製造技術や越冬料理の保護・継承に向けて、本事業で制作した情報発信コンテンツは、今後、郷土教育や食育を担う教員向け食文化講座のほか、学校への出前授業、観光・文化イベント等での情報発信等に積極的に活用していく。 ブックレット(絵本冊子) 地域文化ポータルサイト「新潟文化物語」 「新潟の食文化」ページ https://n-story.jp/food-culture/ 2次元コード 新潟県立図書館でのパネル展示