

全 体 報 告 書

事業名称	南加賀地域の伝統行事における食文化継承事業
現状・課題	全国的な社会問題である少子高齢化は、地方にとっては現在進行形の人口減少という厳しい減少を引き起こしています。『加賀市立地適正化計画』（2023.4）、『加賀市人口ビジョン』（平成27年10月）などからも、当該地域の人口減少傾向は明らかであり、今後も厳しい状況が続くと予想されます。 人口減少は、従来口伝によって継承されてきた寺院行事などの地域文化の先細り、ひいては消滅に直結する大きな問題です。本調査の対象である報恩講料理に関しても、該当地域の住職が「思い浮かぶ年配の方々に頼めば、記録を残すため、継承するための料理を作ってもらえたり、話が聞けるとは思います」（聞き取り対象者の年齢などを考慮すると）ギリギリ（のタイミング）かと思う」と語る通り、本調査とそれによる食文化の記録、保全が喫緊の課題であることは疑いようがありません。 また人口減少に起因するかは不明ですが、伝統行事そのものの簡素化が全国的に見られ、それは当該地域においても同様です。本来あるべき様式と現状を正しく記録することで、地域に根づいてきた文化が末永く後世まで承継されることを期すものです。
事業目的	地域における伝統的食文化のひとつである「報恩講のお斎（とき）」を、「真宗王国」と謳われる北陸の中でも特に独自の文化が見られる南加賀地域を端緒として研究します。具体的には、報恩講に用いられる食材とその生産活動の在り方の調査に加え、失われつつある行事食の作り方等を記録、保存・継承を試みます。それにより、口伝に依存しない文化継承モデルを構築し、民俗学的視点からも価値のある調査にしたいと考えます。南加賀地域における伝統的食文化の縮小、衰退は日本中に散見される事象であり、全国的な課題だと言えます。従来口伝によって継承されてきた文化を、少子高齢化や人口減少、感染症蔓延による人々の交流の機会の消失などに影響されず後世に伝えることは、それらの文化が急速に縮小の一途を辿る今まさにこの時代を生きる私達の使命であると考えます。 さらに、次年度以降は他の地域の報恩講料理と比較する、他の地域の報恩講料理の調査、記録を試みるなど、継続的、発展的な調査を行う予定です。
事業概要	本事業においては、調査研究事業と保護継承事業、発信事業を行います。 （１）調査研究事業 ①南加賀地域における食文化の文献収集・分析 ②有識者会議の実施 ③保存・継承団体へのヒアリング・参与観察 ④報告書・記録動画の作成 （２）保護継承事業 ①現状の食文化の保存のためのレシピづくり ②行事食文化継承のための食育活動（令和7年度予定） （３）「南加賀食文化ストーリー」の映像コンテンツの作成及び公開 ①現状の食文化保存のためのレシピの映像化 ②①、及び調査研究報告のウェブでの発信 ③NHK国際放送による海外への発信（令和8年度予定）

事業全体の 成果・効果	令和7年度事業 成果・効果総括 本事業は、南加賀地区における食文化の無形文化財登録を視野に入れつつ、失われつつある報恩講料理を次世代へ継承し、自走可能な継承モデルを構築することを目的として実施した。 1. 調査研究事業の成果 文献調査および2箇寺の婦人会へのヒアリングを通じ、南加賀地区における食文化・風習の歴史的背景や変遷を体系的に整理・記録することができた。 特に、料理そのもののみならず、 ・調理工程 ・供し方・作法 ・行事の文脈との関係性 までを含めて記録したことにより、単なるレシピ集に留まらない、民俗学的価値を有する包括的資料を整備することができた。 これにより、これまで口承や体験を通してのみ継承されてきた文化が、検証可能かつ再現可能な形で可視化され、地域文化資源としての基盤整備が進んだ。 2. 保護・継承事業の成果 失われつつある伝統的行事食について、料理研究家監修のもとレシピ化を実施し、文字情報および映像資料として記録を残した。 これにより、 ・世代間の断絶 ・少子高齢化 ・感染症等による行事中断 といった外的要因による継承リスクに対し、再現性と持続性を担保する環境を整備することができた。 また、地域寺院と共同で調査・成果共有を行ったことにより、報恩講との結びつきを再確認し、文化の精神的背景を含めた継承体制の基盤を強化することができた。これは単年度事業に終わらず、半永久的な保存・活用につながる体制構築という点で大きな成果である。 3. 発信事業の成果 実際の調理の様子を動画にまとめ、公開することを通じて南加賀地域の報恩講料理を広めるとともに次世代以降にもつなげることができた。また、調査成果とレシピ化の内容を統合し、「南加賀食文化ストーリー」として体系化したことで、単なる郷土料理紹介ではなく、 ・これまでどのように継承されてきたのか ・地域社会の中でどのような意味を持つのか ・未来へどのようにつなぐべきか という文脈を含めた発信が可能となった。 4. 事業全体としての効果 本年度事業により、 ・消えゆく可能性のあった地域食文化を体系的に記録 ・再現可能なレシピとして整備 ・継承主体（寺院・地域住民）との連携体制を構築 ・全国的課題へのモデル提示の基礎を確立 という多層的な成果が得られた。 本事業は、南加賀地区固有の文化保存に資するのみならず、少子高齢化に直面する全国各地の地域文化継承のモデルケースとなる可能性を有している。
----------------	--

事業別報告書

事業名称	南加賀地域の伝統行事における食文化継承事業
区 分	(1) 調査研究事業
事業内容	(事業概要) 申請においては以下の項目を事業概要に記した ①南加賀地域における食文化の文献収集・分析 ②有識者会議の実施 ③保存・継承団体へのヒアリング・参与観察 ④報告書・記録動画の作成 (実施項目・詳細) 事業年度内に以下を実施した。 ①本善寺、恩栄寺、西照寺、願慶寺などの寺院や加賀市役所、該当地域内の図書館複数箇所に訪れ、文献を収集し、レポートにまとめた。 ②期間中に全6回の有識者会議を開催し、文献調査・ヒアリング状況、本事業進捗を共有した。また、得られた情報から食文化についての学術的な価値を評価していただき、適切な意見を受けてレポート作成に活用した。各回の会議資料は資料(A)にまとめる。 ③南加賀地域食文化の保存継承団体として ・恩栄寺婦人会 ・本善寺婦人会 ・農産物生産者(農協) にヒアリングを行うとともに、実際の行事食の作り方やそれにまつわる食文化について記録を行った。 ④①～③の文献調査やヒアリング調査を基に、本事業の集約に向けた報告書を作成するとともに、③等で行った現地の食文化に関するヒアリング等の記録動画を作成した。 ⑤調査研究の実施状況は以下の通りである。 ・7月16日～18日：南加賀地域において現地調査を実施。調査対象となる4ヶ寺および加賀市役所での聞き取り調査のほか、地域図書館において関連文献の調査を行った。 ・8月21日：JA石川かほくの協力のもと、「すこ」の原料となるずいきの栽培畑の取材を行った。 ・9月8日～11日：恩栄寺婦人会への聞き取り調査を中心に、関連する文献調査等を実施した。なお、9月11日は荒天の影響により、青江・守の両名が帰路につくことができず、予定外の延泊となった。 ・9月28日～29日：本善寺婦人会への聞き取り調査を実施した。 ・11月6日：本善寺、恩栄寺にてレポート作成に必要な写真を借り受けた。
成果・効果	本事業では、南加賀地域(加賀市・小松市・能美市・川北町に白山市山間部を加えた範囲)を対象に、伝統行事「報恩講」と行事食(報恩講料理)を核として、地域の食文化が“誰が・どこで・どのように”支えられてきたのかを体系的に記録・整理した。まず①文献収集・分析では、『聞き書』シリーズや郷土料理資料、先行研究を参照し、石川県全体の風土・食の特徴と、南加賀の地理・産物・歴史・信仰(浄土真宗)との関係を整理した。これにより、単なるレシピ集ではなく、食が地域社会の宗教行事・共同作業・季節感と結びつきながら継承されてきた文化的背景を、申請事業として説明可能な「ストーリー」として可視化できた。 ②有識者会議では、食・栄養、文化継承、観光・発信等の観点を持つ専門家から継続的に助言を得て、調査設計(対象範囲や焦点の置き方)、記録の粒度(工程・用語・器・担い手の役割)、成果物の構成(報告書・動画の位置付け)を検証し、事業の客観性と再現性を高めた。とりわけ、報恩講料理を栄養学的にも整理したことで、精進料理としての特徴(植物性たんばく質、食物繊維、発酵食品の活用等)を根拠をもって提示でき、文化的価値に加えて“現代的な意義”も示せた。 ③保存・継承団体(寺院・門徒等)へのヒアリング・参与観察では、南加賀各地の4ヶ寺(宗派も分散)で、実際の調理・配膳・参詣者の動線、担い手の分担(坊主・婦人会・門徒)を観察し、料理写真、工程、語り(聞き書き)を収集した。その結果、「すこ」「けしず」など、同じ料理でも地域で呼称や作り方が揺れること、材料調達(自家栽培・持ち寄り・購入)や保存(冷凍等)が時代に応じて変化していること、さらにコロナ禍と高齢化により“集まって作る”機会そのものが減り、口伝中心の継承が断絶リスクを抱えている実態を具体的に把握できた。一方で、調査がきっかけとなり、数年途絶えていた「けしず」を再び作って提供する動きが生まれ、「続けたい」「懐かしい」といった声が確認されるなど、事業介入そのものが継承の再起動(モチベーション形成)として機能した効果も得られた。 ④報告書・記録動画の作成では、上記成果を、背景(風土・歴史・信仰)→行事(報恩講)→料理(献立・レシピ・器)→継承課題と展望、という流れで整理し、後年の再現に耐える記録として体系化した。これにより、従来は「分かっている人の記憶」に依存していた知識を、共有資産として残す“保存・継承モデル”を提示できた。今後、地域内では寺院・門徒・自治体が同じ資料を参照しながら次世代へ伝える共通基盤となり、地域外に対しては、同様の課題を抱える他地域が取り組みを設計する際の参考事例として波及が期待される。総じて、本事業は南加賀の報恩講料理を「文化として説明でき、再現でき、次に手渡せる形」へと転換し、継承の危機を“具体的な記録と再開のきっかけ”によって補強した点に大きな成果がある。

事業別報告書

事業名称	南加賀地域の伝統行事における食文化継承事業
区分	(2) 保護継承事業
事業内容	(事業概要) ①現状の食文化の保存のためのレシピづくり
	(実施項目・詳細) 事業年度内に以下を実施した ①本善寺、恩栄寺の婦人会の協力の上、けしず、すこ、小豆汁を作って頂く機会を2025年9月に設けた。また、その様子を音声や映像に記録したものを料理研究家という専門家の監修のもと、レシピに表した。 調査研究の実施状況は以下の通りである。 ・9月9日：恩栄寺婦人会への聞き取り調査を通して、後日専門家の監修のもとレシピを制作した ・9月29日：本善寺婦人会への聞き取り調査を通して、後日専門家の監修のもとレシピを制作した
成果・効果	本事業で「すこ」「けしず」「小豆汁」等のレシピを作成した成果は、これまで寺院と門徒の間で口伝的に受け継がれ、担当者の“目分量”に委ねられてきた作り方を、材料・分量・工程・「つくり方のポイント」として整理し、現状を後年に残せた点にある。あわせて寺院ごとの違い（例：小豆汁の甘味寄り／味噌寄り、すこの甘さや火入れ）も比較可能となり、栄養計算によって献立全体の特徴も言語化できた。これにより、担い手の高齢化や行事縮小が進む中でも、再現・復元の手がかりを共有資産として確保し、次世代の継承に直接役立つ基盤を整えた。

事業別報告書

事業名称	南加賀地域の伝統行事における食文化継承事業
区分	(3) 発信等事業
事業内容	(事業概要) ①現状の食文化保存のためのレシピの映像化 ②①、及び調査研究報告のウェブでの発信 (実施項目・詳細) 事業年度内に以下を実施した ①本善寺、恩栄寺の婦人会の協力の上、けしず、すこ、小豆汁を作って頂く機会を2025年9月に設けた。また、その様子を音声や映像に記録し、以下4本の動画にまとめた。 ・本善寺の報恩講料理 ・恩栄寺の報恩講料理 ・本禅寺の「すこ」 ・恩栄寺の「けしず」 「本善寺の報恩講料理」「恩栄寺の報恩講料理」に関しては各々婦人会の皆様の聞き取りを中心にどのように料理という文化を景初し、今に至ったのかと言う点と、この先どのように引き継いでいきたいかという思いをまとめた。 「本禅寺の「すこ」「恩栄寺の「けしず」」に関しては具体的な調理の行程を動画にまとめている。 ②3月31日までに「精進料理協会ウェブサイト (https://shojincuisine.org/)」に以下3つの資料をアップし、広報する ・レポート全文 ・食文化ストーリー画像 (A4二枚のもの) ・①に記した4本の動画 動画のアップロード先は以下のアドレスです 本善寺_すこ_20260227_fin https://youtu.be/rcQirCHN-RE 恩栄寺_けしず_20260227_fin https://youtu.be/-yn4djRFnZ0 加賀市_本善寺_20260227_fin https://youtu.be/dwGKgcoc9Qc 加賀市_恩栄寺_20260227_fin https://youtu.be/Yzo5xj-PYkA 調査研究の実施状況は以下の通りである。 ・9月8日10日11日：南加賀地域の各所をまわり、動画内で必要な映像を撮影した ・9月9日：恩栄寺婦人会の調理風景を撮影し、その後動画化した ・9月28日：南加賀地域の各所をまわり、動画内で必要な映像を撮影した ・9月29日：本善寺婦人会の調理風景を撮影し、その後動画化した ・11月6日：加賀市文化課と話をし、来年度以降、どのように発信をしていくのかの協議を行った
成果・効果	本事業では、報告書作成と並行して、食文化保存のためにレシピの映像化を行い、2025年9月に本善寺・恩栄寺の婦人会の協力を得て「けしず」「すこ」「小豆汁」を実際に調理・収録し、4本の記録動画としてまとめた。成果は第一に、従来は口伝に頼り、当日も多忙でメモや撮影が難しかった報恩講料理について、材料準備から工程、段取り、盛り付けまでを“見て分かる形”で残せた点にある。特に「けしず」は加賀市の限られた地域で主に報恩講の場に支えられてきた料理であり、動画化は途絶えリスクの高い行事食の現況保存として有効である。第二に、「本善寺の報恩講料理」「恩栄寺の報恩講料理」では聞き取りを通じ、料理がどのように受け継がれ、コロナ禍や担い手の高齢化の中で何が変わったか、今後どう引き継ぎたいかという当事者の思いを記録できた。第三に、撮影のための調理機会そのものが、久しく作られていなかった料理を再び作る“きっかけ”となり、保存・継承への意識を具体的な行動へつなげた。これらの動画は、地域内の共有資産として次世代の学びに資するだけでなく、全国の他地域にとっても、報告書・動画という「時代に即した継承方法」のモデル提示となる。