



長野県における発酵食の魅力調査・発信事業

調査事業報告書



目次

序章（はじめに）	3
1. 事業名.....	3
2. 実施期間.....	3
3. 実施体制（主催・有識者・協力団体）	3
4. 事業目的.....	4
参考資料.....	5
第1章 信州の特定地域で作り継がれる希少な漬物.....	6
第1節 こしょう漬け.....	8
（1）調査地・協力者.....	8
（2）調査結果.....	8
（3）参考文献.....	46
第2節 赤根大根（清内路蕪）漬け.....	47
（1）調査地・協力者.....	47
（2）調査結果.....	47
（3）参考文献.....	97
第2章 総括.....	99
第3章 総評.....	100

序章（はじめに）

1. 事業名

長野県における発酵食の魅力調査・発信事業

2. 実施期間

令和7年6月10日～令和8年3月31日

3. 実施体制（主催・有識者・協力団体）

主催 一般社団法人 発酵バレーNAGANO

有識者 公立大学法人長野県立大学 健康発達学部 食健康学科 教授 中澤弥子氏

一般社団法人長野県調理師会 会長 湯本忠仁氏

料理研究家 横山タカ子氏

一般社団法人食品需給研究センター 調査研究部主任研究員 長谷川潤一氏

立会人 長野県県民文化部 文化振興課 文化財係

4. 事業目的

長野県は本州のほぼ中央に位置し、東西約120 km、南北約210 km、全国第4位の面積を有する海に面していない内陸県である。内陸に位置することから年降水量が比較的少なく、また複雑な地形を有するため、気候特性は極めて多様である。北部は冬季に積雪の多い日本海岸気候区、南部は太平洋岸気候区の特徴を示しており、地域ごとに異なる自然条件が形成されている。このような気候風土を背景に、長野県では全国生産量第1位の味噌¹⁾や蔵元数全国2位の日本酒²⁾をはじめ、その他、醤油、漬物など県内各地で多様な発酵文化が醸成されてきた。

長野県において多様な発酵食品文化が根付いた背景には、気候風土や社会情勢に発酵食品の特性を結びつけてきた人びとの知恵と暮らしがあると考えられる。また、各家庭に根付いていた発酵食品づくりを基盤として研究開発された製造技術は、味噌をはじめとする食品産業の発展に寄与してきた。しかしながら、発酵食文化は地域固有の文化として日常的に存在してきたがゆえに、その文化的価値や歴史に対する認識が十分に共有されておらず、担い手不足や消費減少といった課題を抱えている。特に漬物については、零細事業者が多く、農家ごとに独自の製法が継承されてきた一方で、作り手の高齢化や、改正食品衛生法に基づく施設基準の厳格化により、製造を断念する事例が増加することが懸念されている。

このような状況を踏まえ、古くから伝えられてきた発酵食品の歴史的・文化的価値を記録し、その魅力を発信することにより、若い世代への継承を図るとともに、県外や海外から訪れる人々に長野県の発酵食文化の価値を伝えていくことは、極めて意義深い取組である。

本事業の主催である一般社団法人発酵バレーNAGANOは、歴史や文化を含めた長野県の発酵食品の魅力を県内外および海外に発信することを目的として、県内の発酵食品関連組合・企業8団体により運営されている一般社団法人である。長野県産業労働部や信州大学、長野県立大学等と連携した産官学協働のもと、発酵食品の歴史文化に関する調査研究を行い、観光業界や地域と連携した「発酵食ツーリズム」の提案、新技術・新商品開発などに取り組んでいる。

令和6年度の「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業では、野沢菜、すんき、羽広菜漬け、赤根大根（清内路蕪）漬け、上野大根の沢庵漬け、ねずみ大根の沢庵漬け、牧大根の沢庵漬け、瓜の粕漬け、味噌漬けを対象に、県内各地の暮らしの中で育まれてきた伝統的発酵漬物の実態調査を実施した。しかし、信州の伝統野菜としての価値整理にとどまり、地域独自の製法や慣習の十分な提示には至らなかった。

そこで、令和7年度の同事業では、生産量の減少により継続的な調査が困難となりつつある「赤根大根（清内路蕪）漬け」について追加調査を行うとともに、夏季に塩漬けした野菜を用いて冬季に本漬けを行うという、他地域ではほとんど見られない製法を有する「こしょう漬け」を新たな調査対象とした。これら2種の漬物について文化的価値の整理および発信を行うことを目的とし、有識者検討会の開催による調査成果の検証、県内学生を対象とした製造体験型ワークショップの実施、フォーラムや公式ホームページ、SNS等を活用した情報発信を行った。

また、本事業の成果として、野沢菜漬、すんき漬に続く「味の文化財」（長野県選択無形民俗文化財）への新たな指定を目指し、対象漬物の特性や製法を調査報告書として取りまとめることを目的とした。

調査にあたっては、文献調査に加え、最新の聞き取り調査を含む現地調査を実施し、長野県における発酵食文化の歴史と現状を多角的に把握した。本事業による信州の漬物文化の「食文化ストーリー」の発信が、地域産業の振興およびブランド化につながることが期待される。

参考資料

- 1) 経済産業省ホームページ,「2023年経済構造実態調査 製造業事業所調査（品目別統計表データ）」,令和6(2024)年7月26日掲載
https://www.meti.go.jp/statistics/tyo/kkj/seizo_result.html, 2025/2/20閲覧.
- 2) 国税庁ホームページ,「清酒の製造状況等について 令和5酒造年度分」,令和7年2月, 国税庁課税部鑑定企画官,
<https://www.nta.go.jp/taxes/sake/shiori-gaikyo/seizojokyo/2023/pdf/001.pdf>.

第1章 信州の特定地域で作り継がれる希少な漬物

執筆 中澤弥子

はじめに

長野県では、冬の寒さが厳しく、長い間雪に埋もれる地域が多く、かつては越冬のための大量の保存食が必要であった。そのため、農家では地域伝来の野菜の栽培や発酵漬物作りが発達した。かつては漬菜の品種は豊富にあり、昭和59年に刊行された報告書『長野県選択無形民俗文化財調査報告―味の文化財―』¹⁾には、長野県における漬菜として、野沢菜、川上蕪、稲核菜、保平蕪、木曾菜、末川蕪（開田蕪）、王滝蕪、諏訪紅蕪、羽広菜、清内路蕪、源助菜の11種が記され、野沢菜の栽培が高冷地を除くと普及しており、地域伝来の漬菜は激減していると述べられている。

報告書の刊行から約40年たった現在、地域伝来の漬菜は、長野県により平成18年に創設された「信州伝統野菜認定制度」により「信州の伝統野菜」として、「つけな・かぶ」に15種類が選定されている（令和7年4月現在）²⁾。赤根大根（清内路蕪）、芦島かぶ、飯田かぶ菜（源助蕪菜）、飯田冬菜、稲核菜、王滝蕪、開田蕪、木曾菜、諏訪紅蕪、野沢菜、羽広菜、細島蕪、保平蕪、三岳黒瀬蕪、吉野蕪が選定されており、品種名や栽培地の記載は一部異なるが、報告書に記載があった11種のうち川上蕪以外は含まれている。報告書には、昭和57年（1982年）度漬菜の栽培面積は2,480ヘクタールで生産量は58,200トン、販売用は850ヘクタールと記されている。令和4年産「地域特産野菜生産状況調査」³⁾によると、令和4年（2022年）における都道府県別の漬菜の作付面積は1,380ヘクタールで生産量（収穫量）が21,700トン、出荷量は12,000トンと報告されている。40年の間に漬菜の栽培面積も生産量も約半量に減っている。おやき工場からの私信では、野沢菜漬けの古漬けが不足し、野沢菜のおやきの注文に十分応じられていないとのことである。野沢菜も含め、漬菜の栽培面積や生産量がこれ以上減少しないような施策が必要と考える。また、各地の気候風土に適応して育まれてきた特徴的な味や形、香りなどを持った貴重な「食の文化財」である「信州の伝統野菜」やその発酵漬物を絶やさないためには、作り手や生産量の確保や流通や販売のサポート、種の保存のための施策（山林に焼き畑を造成して採種圃として用い、種子の保存や品種の更新を図るなど）、発酵漬物の加工や料理法の継承活動などが産官学と地域住民の協力により継続して実行されることが緊急の課題となっている。

かつては越冬のために大量に作られてきた信州の地域伝来の多様な漬物の中で、本事業では、信濃町の「こしょう漬け」と阿智村清内路の「赤根大根（清内路蕪）の漬物」を調査対象とした。この二つの漬物を調査対象とした理由について、まず、阿智村清内路の「赤根大根（清内路蕪）の漬物」については、昨年度、調査を行いその希少性について明らかとなり、保護継承のためにより詳細な追加調査が必要と判断したためである。また、「こしょう漬け」については、複数の塩蔵野菜と生鮮野菜を用いて作られる手間と時間と技術が必要な香り豊かな漬物で、冷涼な信州の特定地域で作り継がれ

てきた希少な自家用の漬物であるが、作り手が減少しており、記録保存や保護継承のために緊急調査が必要と判断したためである。本事業で得られた研究成果が、信州の地域伝来の多様な発酵漬物文化の保護継承の契機や貴重な資料となることを期待している。

参考文献

- 1) 長野県教育委員会編（1984）『長野県選択無形民俗文化財調査報告―味の文化財―』、長野県教育委員会、51～54頁
- 2) 長野県（2025）、信州の伝統野菜図鑑 <https://www.oishii-shinshu.net/vegetables/outline>（2026年2月11日閲覧）
- 3) 農林水産省（2024）、「地域特産野菜生産状況調査」令和4年産、確報 つけな
<https://www.e-stat.go.jp/stat-search/files?page=1&layout=datalist&toukei=00500501&tstat=00001018175&cycle=7&year=20220&month=0&tclass1=000001033588&tclass2=000001218846>
（2026年2月11日閲覧）

第1節 こしょう漬け

執筆主任 川村悠華

補佐 長田加奈

(1) 調査地・協力者

調査地：長野県上水内郡信濃町

協力者：信濃町産業観光課 農林畜産係 主査 鳥部 聖人様

信濃町生活改善グループ連絡協議会

会長 北村 邦子様

理事 原山 一子様、水野 理恵子様、宇都宮 波子様、中澤 愛様、衣川 美智子様

青柳 洋子様

(2) 調査結果

はじめに

長野県上水内郡信濃町（以降、信濃町と記載）では、「こしょう漬け」と呼ばれる伝統的な漬物が食されている。その製法は、夏季に収穫した野菜を順次塩漬けし、冬季にそれらの塩漬け野菜を用いて大根や唐芋を漬け込むという、他地域にはほとんど見られない特徴的なものである。信州の伝統野菜である「ぼたごしょう」の塩漬けを使用することから、「こしょう漬け」と呼ばれるようになったとされている。江戸時代後期に発見されたといわれている「こしょう漬け」は冬季の食糧確保のため、畑地で採れた野菜類を全て塩漬けに保存したことから、生活の知恵であると言える。コショウの辛みとシソや野菜の香りが漂い、ダイコンの甘味が加わり歯ざわりが良く、上品な風味があって美味しい。塩分を少なくして漬け込んであるので、暖地では、保存が不可能である。寒冷地にのみ伝わる独特な漬物である。¹⁾

本調査では、「こしょう漬け」を対象に、地域の気候条件や暮らしとの関係性に着目し、調査を実施した。調査にあたっては、文献調査に加え、信濃町住民への聞き取り調査を行い、個人の記憶に基づく情報も含めて整理・記述している。

1. 地域の特徴

1-1. 地形・歴史

信濃町は長野県北部に位置し、新潟県との県境に接している。面積は149.3 km²、人口は7,407人、世帯数は3,462世帯である（令和7年10月31日現在）。²⁾

町は北信五岳（戸隠山、飯縄山、黒姫山、斑尾山、妙高山）に囲まれた自然豊かな地域であり、野尻湖および黒姫山は国立公園に指定されている。このような豊かな自然環境を背景に、観光業や農業が盛んな町として発展してきた。

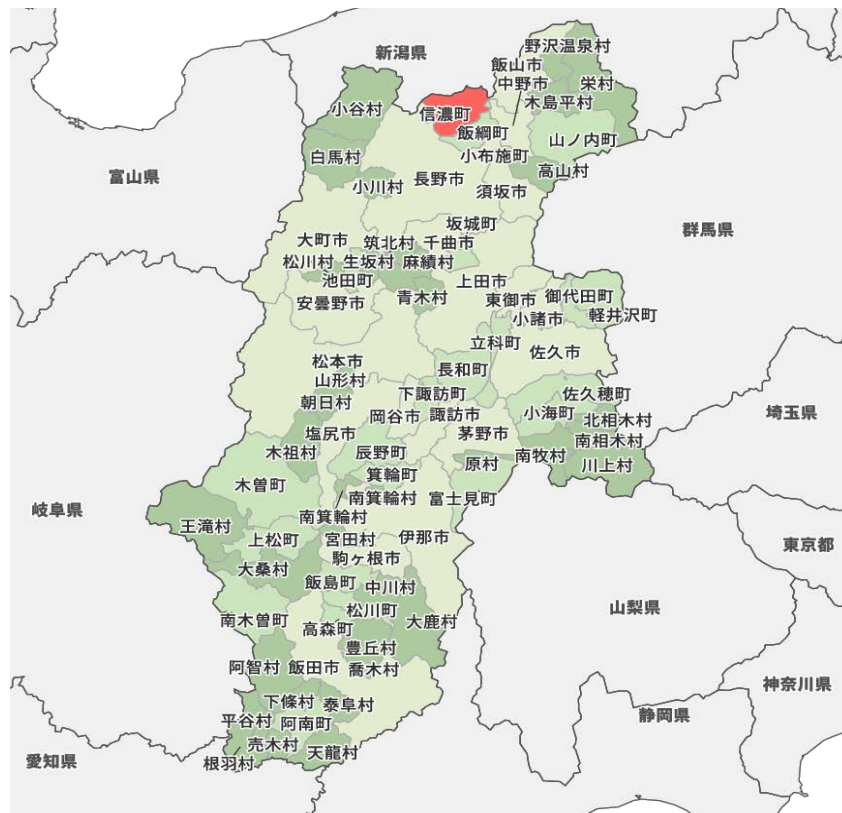


図1-1-1. 信濃町の位置

信濃の国府と越後の国府を結ぶ官道が通り、沼辺という駅が野尻湖畔に設けられた。江戸時代になると、北国街道の野尻、柏原、大古間の三宿ができ、人の往来が盛んであった。大名たちが行き来し、佐渡の金銀もこの道を通して江戸へ渡っていたという。³⁾さらに、俳人・小林一茶の生誕および終焉の地としても知られており、現在も歴史的資料が数多く残されている。また、1923年頃には野尻湖周辺において別荘地開発が進展し、国際的性格を有する避暑地集落「国際村」が形成された。¹⁾

1-2. 気候

信濃町の気候の長期変化を気象庁「過去の気象データ検索（アメダス信濃町）」年別値（2026年1月）よりグラフにまとめた。年ごとの変動幅は大きいものの、長期的な傾向は以下のとおりである。

1-2-1. 気温と降水量（年平均）

1991年の年平均気温は9.1℃であったのに対し、2025年は10.6℃となっており、約35年間で1.5℃の上昇が確認された。また1991～2025年の年平均気温は約 0.33℃/10年と上昇傾向にあり、年降水量は約 50mm/10年と増加傾向にある（図1-1-2）。

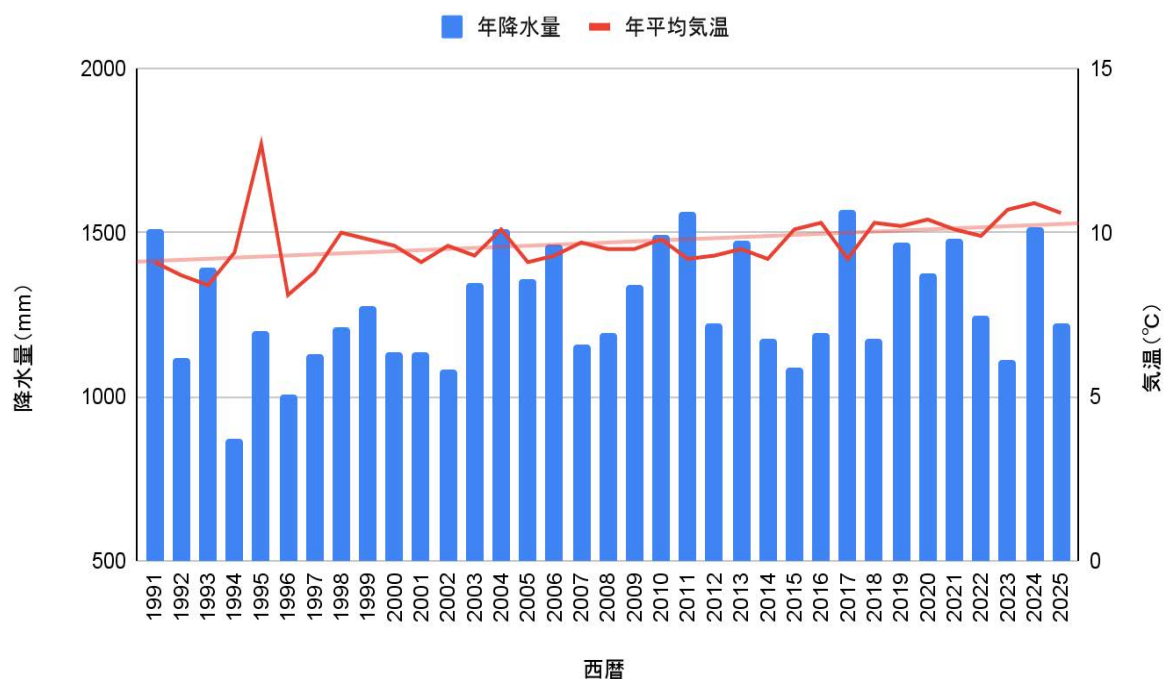


図1-1-2. 年降水量と年平均気温

1-2-2.降雪（降雪の深さ合計）と最深積雪（寒候年）

降雪の深さ合計は長期的に減少傾向にあり、約98 cm/10年の割合で減少している。一方、最深積雪については年ごとの変動が大きく、短期的な寒波や集中降雪の影響を受けやすい指標である（図1-1-3）。

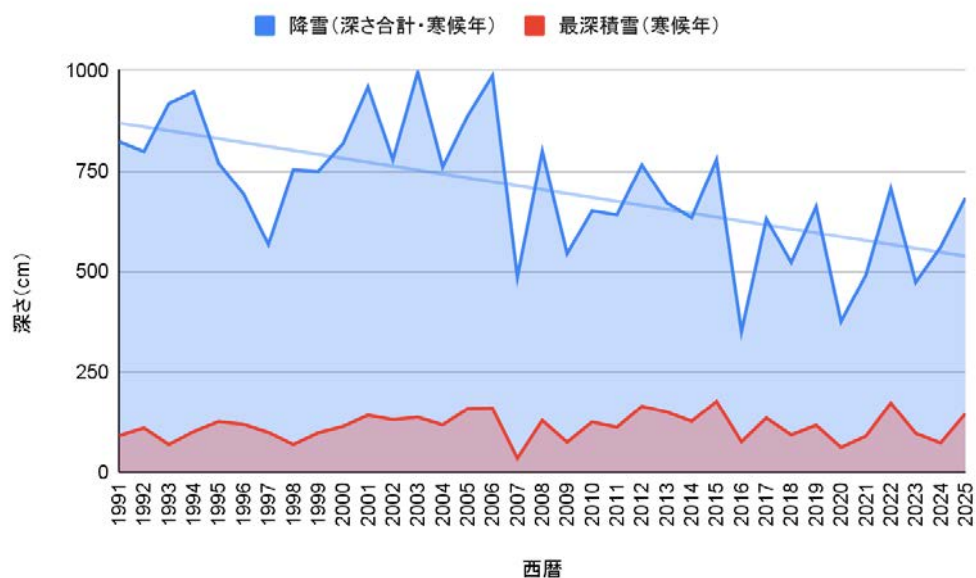


図1-1-3. 降雪深さ合計 と 最深積雪（寒候年）

1-3.信濃町のなりたち

地勢的・経済的に密接な関係を有していた北山部四村（柏原村・富士里村・信濃尻村・古間村）が、国の町村合併促進法に基づき、昭和28年から合併協議を始めた。当時は各村とも諸事情により足並みが揃わなかったが、昭和30年7月1日に一足先に柏原村、富士里村の二ヵ村が合併し信濃村が誕生。翌年昭和31年9月30日に信濃村、古間村、信濃尻村の三ヵ村が合併し信濃町が誕生した。³⁾



図1-1-4. 信濃町の地区の位置

表1-1-1. 信濃町の地区の面積や人口

地名	面積(㎡)	周辺長 (m)	人口 (人)	世帯数
大字野尻	42256652.81	42299.871	1010	429
大字古海	15597002	20862.763	287	149
大字熊坂	2274633.421	7670.492	81	32
大字柏原	35411817.91	31469.341	2944	1151
大字古間	2632189.002	9971.744	945	346
大字富濃	11327881.06	21814.688	870	328
大字荒瀬原	4669305.452	13227.001	163	67
大字大井	27969516.9	29378.27	604	252
大字穂波	3358622.672	9878.689	355	138
大字平岡	3783212.956	10402.09	480	170

出典『国勢調査町丁・字等別境界データセット』（CODH作成） 「令和2年国勢調査町丁・字等別境界データ」（e-Stat）を加工

1-4.信濃町の農業について

野尻湖では、ナウマン象の化石が見つかり、1,500年前の地層からそばの花粉が見つかるなど古代から農耕や生活が行われていたと考えられている。推定十萬年前、黒姫山の噴火による火山灰黒土が堆積した、海拔700メートルの寒冷単作地帯であり、南北両方からの上昇気流が、山麓や野尻湖の冷気に冷やされ、霧の日が多く、霧下と呼ばれる。¹⁾農地面積は1,500ha（町全体の10%）であり、農家数は689戸（販売農家362戸、自給農家327戸）である。そのうち65歳以上の販売農家は74.2%となり農家の高齢化が深刻である。農作業期間は5～11月の約7ヶ月間で水稻、そば、とうもろこし、夏野菜、ブルーベリー、ルバーブ、信州の伝統野菜であるばたごしょう、黒姫もちもろこし、からごしょう、冬ささぎ、あまごしょうなどが主要な作物として挙げられる。²⁾

2. 漬け野菜の特徴や歴史

こしょう漬は、細く柔かい大根にこしょう漬の素を間に入れながら漬けた信濃町に伝わる独特の漬物である。夏場に、きゅうり・ばたごしょう（又はからごしょう等）・みょうが・しその実・こしょうの葉などを塩に漬け、こしょう漬の素をつくり、11月中旬以降に大根やからいも（菊芋）に素を加え本漬けを行って年末年始頃から食べ始める。冬期間に食べる越冬食の一つで、言い伝えによれば江戸時代から続く郷土食と言われている。

以下に、文献調査と聞き取り調査の内容から、こしょう漬けの材料となる野菜の特徴や由来等を記載する。

2-1. ぼたごしょう



写真1-2-1. ぼたごしょう⁴⁾

トウガラシの一種で、肉厚で果肉は柔らかく、柔らかな辛さの中に甘みも感じられ、夏場の食欲を増進させる。形はトウガラシよりもピーマンに近く、7～8cm程度のやや大型、果実表面に深い溝がある。辛味成分は果実の胎座隔壁部分（種のついている果実の芯の部分とそれと繋がる板状の部分）に偏在するが、甘みも強いため、食べる位置によって辛くも甘くも感じる。

加熱することでさらに柔らかくなり、丸焼き、こしょう味噌、味噌漬け、煮物、天ぷらや鉄砲漬等々、様々な料理に利用することができる。こしょうづけにはもちろん、信濃町の伝統食「やたら」にも欠かせない食材である。

ぼたごしょうは、信濃町在来のトウガラシ品種として平成20年に信濃町の伝統野菜に認定されている。なお、信濃町は信州伝統野菜認証制度に5品目が登録されており、北信地域では一番品目の多い地域となっている。

冷涼な気候を好み、標高600～800メートルの涼しい地域で栽培される。ぼたごしょうは栽培環境に大きく左右される作物であり、信濃町の気候と火山灰土で有機質に富んだ土壌で栽培することで、ぼたごしょう特有の風味が出ると言われており、他の地域で栽培すると降水量・土壌条件・気温等の環境が異なるため形状が変化してしまうことがあるという。信濃町内であっても、年によって味が変わるなど一定の規格を保つのが難しい作物の一つだ。一方、病害虫に強いいため比較的栽培しやすく、軽量作物であるため、高齢者や女性が作りやすい作物である。

現在、ぼたごしょうは信濃町全体で栽培されているが、もとは古間地区で自家用として栽培されていたと言われている。子々孫々受け継がれ、種子が近隣に配されたり、娘が嫁ぐ時に持参させたりして、町内に広がっていったようだ。⁴⁾

ぼたごしょうに類似したトウガラシ在来品種として、中野市（旧豊田村）で栽培されている「ぼたんこしょう」がある。新潟県中越地方の山間地では似たコショウ（トウガラシ）が栽培されており、来歴は諸説あり不明だが、千曲川流域を通して相互に広がっていったのではないかと考えられている。

また、昭和10年代に婚姻の際に持ち込まれたこと、昭和一桁生まれの方が幼少の頃から自分の家で栽培し食べていたこと等が、過去の聞き取り調査で確認されている。

2013年に信州大学大学院農学研究科植物遺伝育種学研究室にて測定が実施された、「信濃町ばたごしょう各種含有成分分析結果」によると、ばたごしょうの方が、ピーマン（新さきがけ2号）と比べ、うま味（グルタミン酸含量）、甘味（糖類含量）が高いことが分かった。これまでも生産者の間では、ピーマンよりも美味しいと言われていたが、それを裏付ける結果となった。また、緑色果よりも赤色果の方が成分含有量が高いことから、その特性を生かした赤色果の新たな活用が期待されている。⁵⁾

聞き取り調査によると、ばたごしょうの丸焼きは昔から、男たちの酒の肴としてもよく食べられていたという。青柳さんのご主人は、ばたごしょうをそのまま職場に持っていきお昼ご飯に焼いて食べていたという。今でもバーベキューをすれば畑から20～30個収穫していき、炭火で焼いて食べているそうだ。また、服部さんは、祖父（明治初期生まれ）が囲炉裏でばたごしょうを焼いて食べる姿をよく見ていたという。また周りの男たちは、小さなカセットガスの上に網を載せてばたごしょうを焼き、酒と一緒に楽しんでいると述べていた。

2-2.からごしょう



令和3年に信州の伝統野菜に登録された。トウガラシの一種で、ぼたごしょうと比べてひと回り小さく、果肉は薄く硬い表皮で、とても強い辛味がある。信濃町ではぼたごしょうを作っている人の方が多く、からごしょうは一部の人が育てているという。⁶⁾

写真1-2-2. からごしょう⁴⁾

2-3.大根

こしょうづけに使用する大根は宮重大根だと、聞き取りを行った方達は口を揃えて言う。宮重大根は栽培が始まったのは1000年以上前とも言われ江戸時代初期には春日村宮重(愛知県清須市春日宮重町)で栽培されていた。昭和40年代に宮重だいこんは消滅してしまったが、保存されていた種子を基に復活、1992(平成4)年に「宮重大根純種子保存委員会」が設立され復活。長さ40～45センチ、青首で先端は丸くなで肩。甘みがあり、様々な料理に向いている。葉は上向き切葉。旬は11～12月。現在の多くの青首大根の元祖とも言われ、江戸東京野菜とされている練馬だいこん、京野菜の聖護院だいこんも尾張から宮重大いこんの種子を取り寄せ育成、産地化されたものである。⁷⁾一般的な大根同様の大きさに生育するが、信濃町でこしょうづけに使用する宮重大根は、細く柔らかいうちに収穫をする。長さは10cm前後、直径3～4cmの大根がこしょうづけには最適で、漬け樽に丸ごと収まるような小ぶりの大根が使用される。



写真1-2-3. 宮重大根

聞き取りをした方の中には、収穫を急がずそのまま植えておけば大きく育つ大根であることを知らない方もいた。そのくらい、「細く柔らかいうちに収穫する」ことが当たり前なのであろう。大根の種は通常8月25日頃に蒔き、11月中旬頃のこしょうづけ漬け込みに向けて、小ぶりのものを収穫する。2025年は気温が高く、9月上旬など通常よりも種まき時期を少し遅らせると述べていた。

今回の聞き取りによると、本漬けの際にからいも（菊芋）を入れると美味しいという。以前はからいも（菊芋）を畑の隅に植えている家庭が多かったようだが、近年は作る人が徐々に減少しているようだ。

2-4.夏野菜

こしょうづけには、きゅうり、ミョウガ、しその実など庭で取れた夏野菜を塩漬けにして使う。



写真1-2-4. ばたごしょうの実と葉の塩漬け



写真1-2-5. しその実の塩漬け



写真1-2-6. きゅうりの塩漬け



写真1-2-7. ミョウガの塩漬け

茄子も塩漬けにして使用する家庭もあるそうだが、茄子を入れると、漬け上がり的大根に黒く色がついてしまうため、入れない家庭もあるという。

3. こしょう漬けの特徴と暮らしや慣習との結びつき

こしょう漬けは工業的な製造は行われていない。長野県信濃町の個人や家庭で作られており、その作り方や味は家庭ごとに異なる。信濃町は寒冷地かつ降雪地域でもあり、保存食として野沢菜漬けや大根漬けを大量に仕込み、冬を越すことが生活の基盤の一つであった。また、農閑期や雨天時には近隣住民が漬物を持ち寄って談笑する「お茶飲み」の習慣があり、漬物は地域交流を支える重要な役割を担っていた。青柳氏の取材では、嫁にきてすぐの頃、知らない男性が「親父さんはいるか？」と家を訪れ名前も名乗らず勝手に家に入り込み、当時の状況について強い印象を受けた経験として語られた。1日に複数件の家を回ってお茶飲みをした時代もあったが、今はこうした集まりはほとんどなくなったこと、お茶飲みは住民の親睦や情報交換のための貴重な機会であったことを語っていた。お茶飲みで出される漬物が美味しいと、その作り方を聞いて、仲間同士で相互に情報交換を行い、製法を学び合っていたという。

4. 原料の生産や漬物製造量の変化

取材をする中で、家庭で作られるこしょう漬けの量は年々減少している様子がうかがえた。その理由として、食べる人が減っていること、作り手が高齢となり作業が重労働であること、などが挙げられた。青柳氏の家では、40年前まで五右衛門風呂の大きさの木樽を使用してこしょう漬けを作っていたというが、現在ではプラスチック製の樽に変えたそうだ。4～5年前までは、1樽30～40kgの野沢菜を2樽分、こしょう漬けは1樽30kgほど漬けていたが、訪問客や漬物を配る機会が減り、これだけの量を作っても余ってしまうため、今では作る量を半分に減らしているという。また、家を建て替えるまでは漬物小屋に樽を保管していたが、現在はガレージや倉庫に保管するようになったと述べていた。

5. こしょう漬けの作り方

5-1.文献調査

こしょう漬けの作り方が示された文献の記載内容を紹介する。

昭和63年に信濃町生活改善グループ連絡協議会と信濃町が発行した「一茶の里の暮らしと郷土
— おくらぶち」という書籍がある。

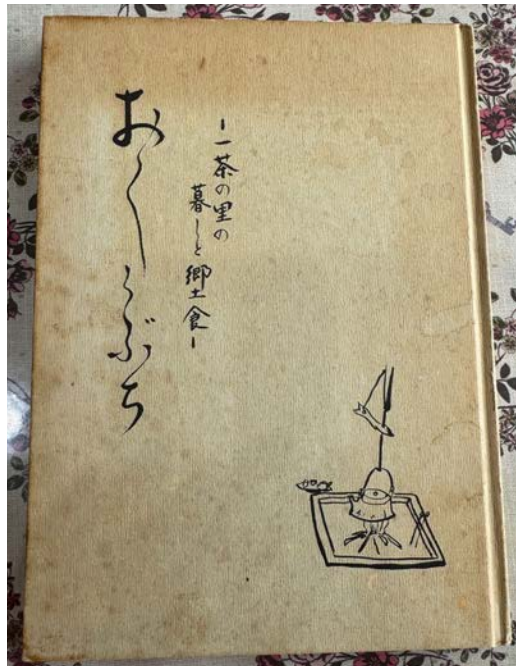


写真1-5-1. 「一茶の里の暮らしと郷土 — おくらぶち」

昔から受け継がれてきた信濃町の郷土食を中心とした食文化や生活文化を後世に伝えていくために、制作されたと記述されている。その中に、生活改善グループときわ会の原山ミヨイ氏がこしょう漬けの作り方や食べ方を以下のように記している。

”こしょう漬は、細く柔らかい大根にこしょう漬の素を間に入れながら漬けた信濃町独特の漬物です。こしょうの素は各家庭で作ってある野菜、きゅうり・コショウ・コショウの葉、ミョウガ・シソの葉・シソの実等をなるべく若取りする。この地は夕方から夜にかけて霜がしっとり下りるので、水分を十分に含んだ野菜は、なんとも言えない美味しく仲々の好評です。最盛期のきゅうりは、朝と夕方二回に取り込み、野菜一〇キロに対し、塩一キロの割（原文ママ）で漬けます。水がなるべく早く上らせるために重石を強くして漬けます。これを三日～四日くらいでいったんざるに上げ、新たに前回の半分の塩五〇〇グラムで漬け込みます。これを二番漬けといいます。これを毎回繰り返して二番漬の出来た物は大きな桶に次々と漬け込みます。これがこしょう漬の素になります。秋になって大根を獲ってすぐ洗い、しんなりする程度にほし、太さは直径三センチくらいまでが最適と云われています。この大根、二〇キロに対し、こしょう漬の素五キロを適量として交互に漬け込みます。この時、

カライモがあれば同時に漬け込むと歯ざわりが良く美味しいと云われています。なるべく早く水が上がるように重石を強くして。十二月中旬頃から、大きめな乱切りにして食べると、御飯のおかず、又御茶請けに最適であり、シソの風味とコショウの辛さが何とも云えない美味しい漬け物です。この外に、リンゴの皮やかきの皮等入れて漬け込む方法もあります。”

また、市川健夫／倉島日露子監修，長野県下商工会婦人部／長野県商工会連合会婦人部編集・制作『「ふるさとの味」と食文化」信州の郷土食』では、こしょう漬けの作り方や食べ方を以下のように記している。

”夏に収穫したナスやキュウリをその都度一つの桶に塩を振りながら漬け込んでおく。土用過ぎたころ、野菜アクのある漬け汁を捨てて、漬桶をきれいにして漬け直しをする。秋になって、シソとコショウの葉と実を漬け加える。これがコショウ漬けの素である。十一月中旬にダイコンを取り入れて、二～三日間日干しにする。コショウ漬けの素を、ザルにあげ、水切りをし、日干しをしたダイコンと交互に桶に漬け込む。この時に菊イモ（別名唐イモ）も同時に漬け込む。麴を加えるとさらに良い。一番上にダイコンの葉でふたをして重しをのせる。ダイコンのみを輪切りか角切りとして食べたり、主食のおかず、茶うけに利用する。年末の餅つきが始まるころから食べる。漬け汁は、ソバのつけ汁として利用できる。”

5-2.聞き取り調査より

以下に、現地訪問による聞き取り調査で得られたこしょう漬けの作り方を記載する。

5-2-1.こしょうづけの素づくり（夏野菜の塩漬け）

①収穫できた野菜から順々に塩漬けを行う。

・野菜ごとに容器を分ける製法もある。

②ばたごしょうの実と葉、しその実は、水洗いをして一昼夜水に浸し、あく抜きをする。



写真1-5-2. ばたごしょうの葉



写真1-5-3. ばたごしょうの実

③あく抜きをしたのちに塩に漬ける。しそは実の部分を主に使うが、ばたごしょうは葉の部分も多く使う。

④きゅうり、茗荷、なすなどの野菜は水洗いして塩漬けにし、しっかりと重石を乗せて野菜の水分を出す。

⑤野菜は収穫するたび、塩と一緒に追加する。



写真1-5-4. きゅうりの塩漬け樽



写真1-5-5. きゅうりと塩を追加する様子



写真1-5-6. 追加したきゅうりと塩



写真1-5-7. 重石を載せる様子

こしょうづけの一番難しいところは、この塩漬けの塩加減だという。「野菜の重さの20%の塩につける」という基本のレシピもあったが、昨今は夏の気温が高く、カビが生えたり虫がわいたりしやすいため、20%と言わず大量の塩を使う必要があるという。塩の量が増えると、本漬けの際も調整が必要になるそうだ。

5-2-2.本漬け

11月5日、12月2日に行われる味の研究会に向けて、信濃町生活改善グループの皆さんによるこしょう漬けの漬け込みが行われた。こしょう漬けに詳しい原山氏の指導のもと行われた漬け込みの様子を以下に記す。

①大根は、桶に入る程度の大きさの小ぶりなものを水洗いし、1週間ほど干しておく。

②カライモを水洗いし、土をきれいに落とす。

③塩漬けにしていた具材（こしょうづけの素）は、ザルにあげて水で軽く洗い流す人もいるが、原山さんは水出しはせず、素をたくさん入れすぎないように量を調整して漬けていると述べていた。

④大根が樽の幅に収まるように、頭と根を切り落とし、塩漬けにした具材（こしょうづけの素）は具材ごと容器に準備しておく。



写真1-5-8. 大根の根を切る様子



写真1-5-9. 塩漬けにした野菜

⑤プラスチックの樽にビニールをかけ、まず大根を敷き詰める。樽の中央には長い大根、端には短い大根とうまく大きさを組み合わせて敷き詰める。今回は四斗樽を使用し、一段に10本ほどの大根を敷き詰めた。長い・太い大根は、弾きながら、細くて小さい大根を樽に詰めていった。細くて小さい大根の方が、よく浸かって美味しいという。



写真1-5-10. 樽に並べられた大根

⑥大根の上に、こしょうづけの素（塩漬けのぼたごしょう、きゅうり、ミョウガ、しその実）を重ねて入れていく。各具材、片手で1～2掴み程度ずつ、大根の段が7割程度見えなくなるくらいの量を入れていた。



写真1-5-11. 塩漬けしたきゅうりを入れた様子



写真1-5-12. 塩漬けした野菜を入れた様子

⑦こしょうづけの素の上に、菊芋を敷き詰め、その上に大根を敷き詰める。一段敷き詰めるごとに手でしっかりと押さえ、各段になるべく平らになるように工夫していた。（大根の段であれば、大根の頭（太い方）を段ごとに交互になるように入れたり、隙間には小さい大根を詰めたりする等）大根（からいも）、こしょうづけの素、を交互に敷き詰める作業を5回行った。



写真1-5-13. 樽にからいもをいれる様子



写真1-5-14. 樽に大根をいれる様子

⑧これまでの聞き取りで、「中には砂糖を入れる人もいるらしい」という話は耳にしたことがあったが、原山さんの漬け込みでは2～3段ほど砂糖を入れていた。こしょうづけの素の上に、両手に収まる程度の量の白砂糖をほぐしながら満遍なく入れ、その上に大根をのせる。

砂糖を入れることで塩辛さが中和されて美味しくなるそうで、同じ要領で甘酒を入れる人もいるそうだ。



写真1-5-15. 樽に砂糖をいれる様子

⑨最後は、表面にこしょうづけの素をのせ、砂糖をかけて（今回は3段目の投入）ビニールの口を閉じる。袋に入れた重しをのせ蓋を被せて、納屋（屋外）に保管した。



写真1-5-16. 樽上部に塩漬け野菜を被せる様子



写真1-5-17. 重石をのせた樽

漬け込みから10日くらい経つと水が上がってきて、20日も経てば樽の一番上まで水が上がるそう
だ。漬けて1週間程経った頃、漬け汁を舐めて味見をする。甘い場合は残しておいた素を入れ、塩味
が強すぎる場合は大根やからいもを追加で入れる。その後また3日後程経ったら味見をする。漬け上
がりまでは1ヶ月程度かかる。



写真1-5-18. 漬け上がったこしょう漬け



写真1-5-19. 樽から取り出した野菜

6. こしょうづけの食べ方・時期

通常、えびす講（11月20日頃）の頃に漬け、正月に食べられるように準備することが多いという。食べ頃は1月いっぱい程度で、元来の信濃町の気候では2月～3月頭頃まではなんとか食べることができたが、それ以降気温が少し上がってくると酸味が強くなるため、食べられる期間が短い漬物である。直径3～4cm、長さ10cmほどの小ぶりな大根を使うため、漬け上がったこしょうづけを昔はそのまま丸ごと食することもあったという。大きい大根を使った場合は、5mm～1cm角程度の厚さの拍子木切りにして食べることもある。



写真1-6-1. こしょう漬け

こしょうづけは樽から出したてを食べるのが一番美味しい。漬け樽から取り出し空気に触れると、白かった大根が1時間ほどで黒く変色してしまうという。見た目だけでなく、風味も落ちてしまうため、一度にたくさん出すことはせず、今食べられる量を樽から取り出し、すぐに食べきるそうだ。ひとたび樽からあげてしまえば味が変わってしまうため、販売はおろか、人に分けて持たせることも難しいという。

食べ頃をすぎて残ったこしょうづけは、水で塩抜きをしてから油で炒め、砂糖と醤油で味をつけて食べたり、味噌漬けや佃煮、福神漬けにするなど、調理して無駄なく食べるようにしているという。前述の「――茶の里の暮らしと郷土―― おくらぶち」という書籍には、手打ちそばのタレとして、こしょうづけのつけ汁を使ったという記載がある。

7. アンケート調査結果

本アンケートは、信濃町生活改善グループ役員の協力を得て実施した。アンケート票を配布し、グループ員から回答を回収した結果、回答者数は12名であった。

7-1. アンケート票

【こしょう漬けの漬け物に関するアンケート】

本アンケートは、文化庁が実施する「令和7年度 食文化ストーリー創出・発信モデル事業」の一環として、発酵バレーNAGANOが主体となって行うものです。
本事業では、“長野県に根付いた伝統的な発酵食文化の価値を見つめ直し、次世代へつなげていくこと”を目的としています。

地域の皆さまの生活に根ざした「こしょう漬け」に関する知識や技術を広く記録・共有することで、食文化としての価値を整理し、将来的には無形文化財としての登録も視野に入れております。
ご協力のほど、よろしくお願い申し上げます。
※不明な箇所は空欄でも構いません。わかる範囲でご記入ください。

■ 回答者の属性

1. お住まいの市町村地区：(例 信濃町柏原)

2. 性別：該当するものに✓をつけてください。
☐ 男性 ☐ 女性 ☐ その他

3. 年代：該当するものに✓をつけてください。
☐ ~20代 ☐ 30代 ☐ 40代 ☐ 50代 ☐ 60代 ☐ 70代 ☐ 80代 ☐ 90代以上

■ こしょう漬けを自分で作りますか？該当するものに✓をつけてください。

☐ 現在も作っている
☐ 昔は作っていた（今は作っていない）
☐ 作ったことはないが、食べたことはある
☐ 作ったこともないし、食べたこともない

※「作っている」「昔作っていた」と回答された方は、質問4から順にお答えください。
また、「作ったことはないが、食べたことはある」と回答された方は質問15から順にお答えください。
「作ったこともなく、食べたこともない」と回答された方は以下の質問への回答は不要です。
アンケート回答へご協力いただき誠にありがとうございます。

図1-7-1. アンケート票1枚目

4. 素を漬ける時期はいつ頃ですか？該当するものに✓をつけてください。
☐ 8月上旬 ☐ 8月中旬 ☐ 8月下旬 ☐ 9月上旬 ☐ その他（ ）
5. 本漬けを漬ける時期はいつ頃ですか？該当するものに✓をつけてください。
☐ 11月上旬 ☐ 11月中旬 ☐ 11月下旬 ☐ 12月上旬 ☐ その他（ ）
6. 作り方を誰にならいましたか？該当するものに✓をつけてください。
☐ 祖母 ☐ 祖父 ☐ 母 ☐ 父 ☐ 親戚（詳細： ）
☐ 近隣の方 ☐ 生産加工団体 ☐ その他（ ）
7. 作り始めたのは何年頃であり、何年頃まで作っていましたか？
 西暦_____年頃～西暦_____年頃・現在も
8. 素に使用する材料の入手方法で該当するのも全てに✓をつけてください。
☐ 自家栽培 ☐ JA ☐ 近くのスーパー ☐ 農家から直接購入・
☐ その他（ ）
9. 素に使用する野菜全てに✓をつけてください。
☐ みょうが ☐ きゅうり ☐ なす ☐ しその実 ☐ 辛こしょう（品種： ）
☐ 辛こしょうの葉 ☐ その他（ ）
 ※現在は使用しない食材（ ）
10. 素に使用する調味料全てに✓をつけてください。
☐ 酢 ☐ 味噌 ☐ 塩 ☐ 甘味料（詳細： ）
☐ その他（ ）
11. 本漬けに使用する野菜全てに✓をつけてください。
☐ 大根（品種： ） ☐ カライモ ☐ その他（ ）
12. 本漬けに使用する調味料全てに✓をつけてください。
☐ 酢 ☐ 味噌 ☐ 塩 ☐ 甘味料（詳細： ）
☐ その他（ ）
13. 漬け物を保存するための工夫や道具に✓をつけてください。
 保存場所： ☐ 漬物小屋 ☐ 軒下 ☐ ガレージ ☐ 床下 ☐ キッチン ☐ 雪室
 道具： ☐ 木樽 ☐ プラスチック樽 ☐ 陶器樽 ☐ ビニール袋 ☐ ビニール紐
☐ 麻の紐 ☐ 綿の紐 ☐ 漬物石 ☐ 河原の石 ☐ 皿
☐ その他（ ）

図1-7-2. アンケート票2枚目

14. 以下に、こしょう漬けの作り方を記載しています。補足や修正がある場合は詳細欄へ記載してください。

【素づくり】

- ① ぼたごしょう、しその実は、葉と実を摘み、水洗いして一昼夜水に浸し、あく抜きしたものを塩漬けにする。

補足（詳細： _____ ）

- ② 茗荷、きゅうり、なすは水洗いし、塩漬けする。水があがったら捨てて再度塩漬けを行う。

補足（詳細： _____ ）

- ③ 食材ごとに樽を分けて漬け、収穫したものは継ぎ足しを行う。

修正（詳細： _____ ）

【本漬け】

- ① 大根は、桶に入る程度の大きさの小ぶりなものを水洗いし、1週間ほど干す。

↓
補足（詳細： _____ ）

- ② カライモを水洗いし、土をきれいに落とす。

↓
補足（詳細： _____ ）

- ③ 塩漬けにしていた具材（素）を前日にさっと洗う

↓
補足（詳細： _____ ）

- ④ 桶に素を並べ、その上に大根とカライモを敷き詰め、それを何度も繰り返す。

↓
補足（詳細： _____ ）

- ⑤ 重ねた最後に干したシソの実と甘味をまぶし、風味付けをする。

↓
補足（詳細： _____ ）

- ⑥ 重石をして、冷暗所で1ヶ月漬ける

↓
補足（詳細： _____ ）

- ⑦ 1週間後に味見をし、甘い場合は残しておいた素をいれ、塩が強すぎる場合は大根を追加で入れる。

↓
補足（詳細： _____ ）

図1-7-3. アンケート票3枚目

15. 誰からもらいますか？該当するのも全てに✓をつけてください。

- ## ■ こしょう漬けを「買う」ことがある方

16. どこで購入しますか？該当するものも全てに✓をつけてください。

- ## ■ 食べる時期・食べ方

17. 食べ時期はいつですか？該当するもの全てに✓をつけてください。

- ☐
- 12月中旬
- ☐
- 12月下旬
- ☐
- 1月上旬
- ☐
- 1月中旬
- ☐
- その他()

18. どのように食べていますか？該当するもの全てに✓をつけてください。

- ☐ そのまま ☐ 炒めて ☐ 煮込んで ☐ お味噌汁に入れて
☐ その他（ ）

図1-7-4. アンケート票4枚目

■ 文化的背景・地域性について伺います。

19. 作る・食べる際に決まり事、口伝、地域の言い伝えなどがありますか？

(例：「○日には漬けてはいけない」「○○を入れると良い味になる」など)

20. こしょう漬けを後世に伝えていきたいと思える方は、その理由や難しさ・課題などがあればご記載ください。

21. こしょう漬けにまつわる思い出やエピソード、工夫していることなどがあればご自由にお書きください。

22. 取材のご協力や昔の写真や資料をご提供いただける方は、ご連絡先をご記載ください。

後日、食文化ストーリー運営・調査委員よりご連絡を差し上げます。

(例：漬け込みの様子、赤根大根の収穫風景、レシピメモなど)

氏名

お電話番号

■ お問い合わせ先

食文化ストーリー運営・調査委員

川村 悠華 (かわむら ゆうか)

✉ Email:

☎ 携帯電話:

※本アンケートで収集する情報は、食文化の調査・研究目的以外には使用いたしません。個人情報の取り扱いには十分注意し、第三者に提供することはありません。必要に応じて匿名化された形で統計的な処理を行います。

図1-7-5. アンケート票5枚目

7-2. 回答結果のまとめ

■回答者の属性

1) 市町村/地区

回答者の居住地区は、柏原5名、野尻2名、平岡2名、その他地区が1名であった（表1-7-1）。

表1-7-1. 回答者の居住地

記載	回答者数
信濃町柏原	5
信濃町野尻	2
信濃町平岡	2
信濃町	1
信濃町荒瀬原	1
大字穂波	1

(n=12)

2) 性別

回答者12名全員が女性であった。

3) 年代別「こしょう漬け」の製造状況

回答者の年齢は40代1人、50代1人、60代1人、70代6人、80代3人となった。

こしょう漬けを自分でつくりますかという問いに対して「現在も作っている」と回答したのは80代の1名であった。また、「昔は作っていた（今は作っていない）」と回答したのは、80代2名、70代2名、60代1名であった。さらに、「作ったことはないが、食べたことはある」と回答したのは40代1名、50代1名、60代1名、70代が1名、80代が1名の計6名であった（表1-7-2）。

表1-7-2. こしょう漬けの作成経験

回答	回答者数
作ったことはないが、食べたことはある	6
昔は作っていた（今は作っていない）	5
現在も作っている	1

(n=12)

以下の④～⑥の質問については、「現在も作っている」の回答者1名および「昔は作っていた（今は作っていない）」と回答した5名に回答を依頼した。

4) 素をつける時期

素漬けの時期については、「8月上旬」が3名、「8月下旬」が2名、「9月上旬」が1名であり、夏季の終盤に集中している（表1-7-3）。本漬けの時期は「11月中旬」が3名、「11月下旬」が2名、「11月上旬」が1名であった（表1-7-4）。

表1-7-3. 素をつける時期

項目	回答者数
8月上旬	3
8月下旬	2
9月上旬	1

(n=6)

5) 本漬けの時期

表1-7-4. 本漬けの時期

項目	回答者数
11月中旬	3
11月下旬	2
11月上旬	1

(n=6)

6) こしょう漬けの作り方を習った相手

作り方を習得した相手については、「母」から学んだと回答した者が4名、「祖母」が2名であり、家庭内での世代間伝承が中心であることがうかがえる。

表1-7-5. こしょう漬けの作り方を習った相手

項目	回答者数
母	4
祖母	2

(n=6)

7) 作り始めた期間

- 80代女性：昭和35年（1960年）頃から母から継承したこしょう漬けを作っていたが現在は作っていない。
- 80代女性：祖母から継承し、こしょう漬けを作っているが、開始時期は不明。現在は作っていない。
- 70代女性：1950年に、一度だけ母から教わり、こしょう漬けを作ったことがあった。
- 70代女性：1976年～2023年の47年間、母から継承したこしょう漬けを作っていた。
- 80代女性：1953年～2025年現在まで、72年間祖母から継承したこしょう漬けを現在も作っている。
- 60代女性：1988年～1990年に、母から継承し、こしょう漬けを作ったことがあった。

8) 材料の入手方法

材料の入手方法については、「自家栽培」が5名と最多であり、「義母が栽培」が1名であった（表1-7-6）。家庭農業と結びついて原料を確保していることが示唆される。

表1-7-6. 材料の入手方法

項目	回答者数
自家栽培	5
義母が栽培	1

(n=6)

9) 素の野菜

「みょうが」、「きゅうり」、「しその実」、「こしょう」は6名全員が使用しており、「なす」は3名、「こしょうの葉」は4名であった（表1-7-7）。

表1-7-7. 素の調味料

素の野菜	回答者数
みょうが	6
きゅうり	6
しその実	6
なす	3
こしょう	6
こしょうの葉	4

(n=6)

10) 素の調味料

回答者6名全員が「塩」を使用し、うち1名は「砂糖」を使用していた（表1-7-8）。

表1-7-8. 素の調味料

項目	回答者数
塩	5
塩と砂糖少々	1

(n=6)

11) 本漬けの野菜

製造経験者（6名）全員が大根と唐芋を使用すると回答した。

12) 本漬けに使用する調味料

回答者6名全員が「塩」を使用し、うち2名は「砂糖」を使用していた（表1-7-9）。

素づくりで砂糖を使用していた方が、本漬けでも砂糖を使用しており、素づくりでは塩のみであった方1名が本漬けでは砂糖を使用していた。

表1-7-9. 本漬けの調味料

項目	回答者数
塩	4
塩と砂糖	2

(n=6)

13) 保管場所・道具

保管場所は「つけもの小屋」が4名、「物置」、「ガレージ」がそれぞれ1名ずつであった（表1-7-10）。現地の聞き取りからは、「家の立替でつけもの小屋がなくなった」との声があり、つけもの小屋が減少傾向にあることが伺えた。

表1-7-10. こしょう漬けの保管場所

項目	回答者数
つけもの小屋	4
物置	1
ガレージ	1

(n=6)

使用する道具は5名の回答があり、以下のようになった。

- ・ビニール袋、ビニール紐、漬物石、河原の石
- ・漬物石
- ・木樽、河原の石
- ・プラスチック樽、漬物石、河原の石
- ・ビニール袋、漬物石

漬物石として「河原の石」を使用する家庭や、木樽を使用する家庭も残っている。

14) 製造方法の違い

アンケート票に代表的なこしょう漬けの製造方法を記載し、（図1-7-3）各家庭で製造方法の違いを確認した。素（塩漬け野菜）の管理や本漬けの大根の干し方など各家庭で異なっている。

- 夏野菜の塩漬けは水が上がっても捨てない。
- 素はつける時に出してそのまま洗わず使用、最後に塩漬けした具を乗せる。
- 具は全部一緒に漬ける、途中のあくぬきはしない、大根は3日くらい干す、甘味は入れない
- みやしげだいこんは2-3日日陰干し
- 夏野菜は収穫時期が異なるため採れた順につける、大根は干さずにつける

15) こしょう漬けを誰からもらうか

「近隣の方」という回答が8名、「母」、「親戚」からはそれぞれ1名ずつの回答であった（表1-7-11）。肉親のみならず。地域の住民間で、こしょう漬けを振る舞う風習があることが推察される。

表1-7-11. こしょう漬けをもらう相手

もらう相手	回答数 (件)
近隣の方	8
母	1
親戚	1
未回答	2

(n=12)

16) こしょう漬けをどこで購入するか

2名が「販売はされていない」と記述されており、こしょう漬けは家庭でのみ食べられることが明確となった。

17) 食べる時期

11月に漬けられるこしょう漬けの漬けあがりは約1ヶ月と取材で伺っていたが、食べる時期としては「1月下旬」と回答された方が最も多い結果となった。

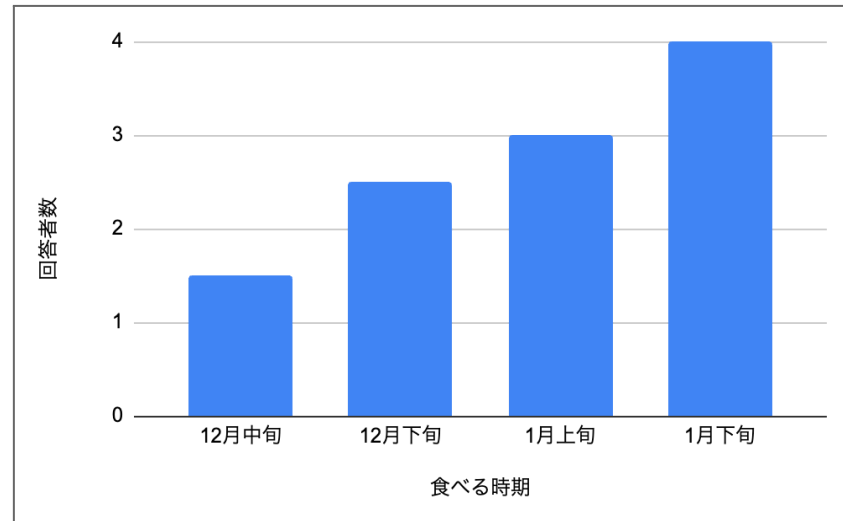


図1-7-6. こしょう漬けを食べる時期（n=12）

※12月中旬、下旬という回答者1名は0.5名としてそれぞれに割り振った。

18) 食べ方

回答者12名全員が「そのまま」食べると回答。うち、1名は福神漬けに調理すると回答していた。

19) 作る・食べる際に決まり事、口伝、地域の言い伝え

2名が「砂糖を入れると良い味になる」と回答し、家庭の中で美味しさを磨く様子が伺えた。

20) 伝承への思い・課題

自由記述の内容を以下に示す。

- 信濃町から外へ持ち出すと美味しく無くなるので希少だと思う。
- 信濃町独特の漬物で実家にもらって食べても味が変わるきがしている。
- 信濃町の風土・気候にあった郷土食として大切に守りつなげていけたらいいと思う。
- この地域でしか作っていない（と思われる）めずらしい漬物なので、伝えるべきだと思います。
- 奥深い味わいで手間と時間がかかる貴重な土地の郷土の味を伝え繋いでいけたら

21) 思い出・エピソード

自由記述の内容を以下に示す。

- 素の塩加減がむずかしく、しょっぱくなりすぎたり、甘すぎて悪くなってしまったりした。
- 嫁の立場で母が毎年つけていました、初めて食べた時は、不思議な味でびっくりしたが、好きになりました。
- 信濃町に引っ越してきた時ごちそうになり、香りと辛さ、味がとても美味しく忘れられない味となりました。（今までに食べたことがない味）
- 夏の間にたくさん採れるものを漬け床にするというムダにしない文化が素晴らしいと思っています。大根もおいしいけどカライモがとってもおいしいです。

7-3. 考察

本アンケートの回収数は12名にとどまり、信濃町全体におけるこしょう漬けの実態を十分に把握するには、なお限定的であるといえる。今後、地域全体の状況をより正確に把握するためには、回答数の拡充が不可欠である。そのためには、信濃町役場をはじめとする行政機関の協力に加え、地域住民の理解と参加を得ることが重要であると考えられる。回答者はすべて女性で、70代・80代が中心であり、こしょう漬けを「現在も作っている」人は12人中1人のみで、「作ったことはないが、食べたことはある」または「昔は作っていた」人が大半を占めており、製造者が減少傾向にあることがわかる。「こしょう漬け」を自分で作るかについて年代別の回答をまとめた（図7-2-1）。

製造の中断は60代から発生しており、「昔は作っていた（今は作っていない）」と回答した人は、すべて70代と80代に集中している。これは、技術や知識の継承がこの世代で途絶えてしまったことを示唆しており、特に70代では、回答者6名のうち4名が「昔は作っていた」層にあたる。40代～50代の回答者では、「作ったことはないが、食べたことはある」という層が多くを占め、若い世代では「こしょう漬け」は作るものではなく、主に近隣の方から貰って食べる消費財となっている現状を示唆している。

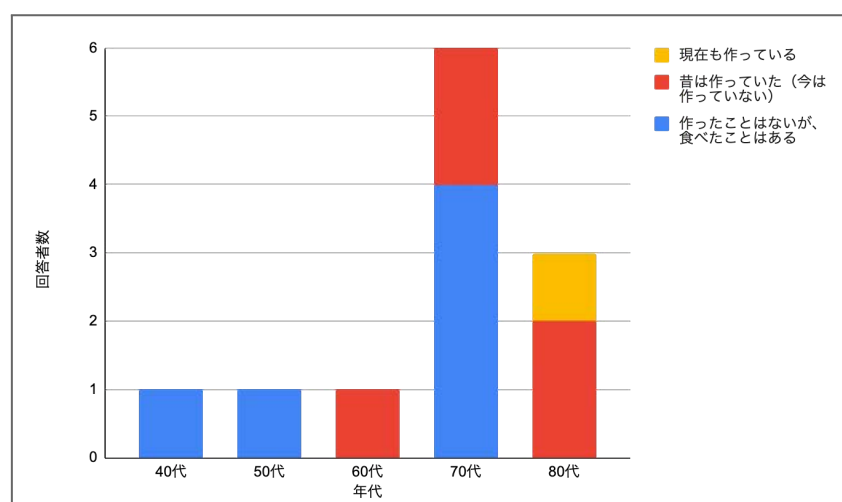


図1-7-7. 年代別こしょう漬けの作成経験

素漬けの基本材料は「みょうが」「きゅうり」「しその実」「こしょう」であり、製造経験者（6名）に共通して使用されている。「こしょうの葉」や「なす」は家庭によって使用の有無が異なっていた。本漬けの野菜については、製造経験者（6名）全員が大根と唐芋を使用すると回答した。本漬けの時期は11月であり、中旬に行う方が過半数（3名）であった。使用する調味料は基本「塩」であるが、砂糖を少し加えるという回答もあった。食べる時期は1月下旬という回答が最も多く（4件）、次いで1月上旬（3件）となっている。寒さの厳しい信濃町では保存期間の長いこしょう漬けを、漬け上がった12月下旬から1月にかけての約1ヶ月半の間に食べていることが分かる。

8. 漬物文化継承における課題

信濃町におけるこしょう漬けは、地域の気候風土や暮らしと密接に結びついた伝統的な発酵漬物であるが、その継承には複数の課題が存在している。

第一に、製造者の高齢化と担い手不足が挙げられる。聞き取り調査およびアンケート調査の結果から、現在こしょう漬けを実際に製造しているのは高齢層に限られており、若年層や中年層では「食べた経験はあるが作ったことはない」という回答が多く見られた。この背景には、信濃町における人口減少および高齢化の進行がある。国勢調査によると、信濃町の総人口は2000年の10,227人から2020年には7,739人へと減少しており、20年間で約24%の人口減少が確認されている。加えて、0～14歳人口は同期間に1,658人から661人へと大きく減少する一方、65歳以上人口は3,046人から3,417人へと増加しており、若年層の減少と高齢層への偏在が顕著である。⁷⁾こうした人口構造の変化により、製造技術や知識が世代間で十分に継承されにくい状況が生じている。

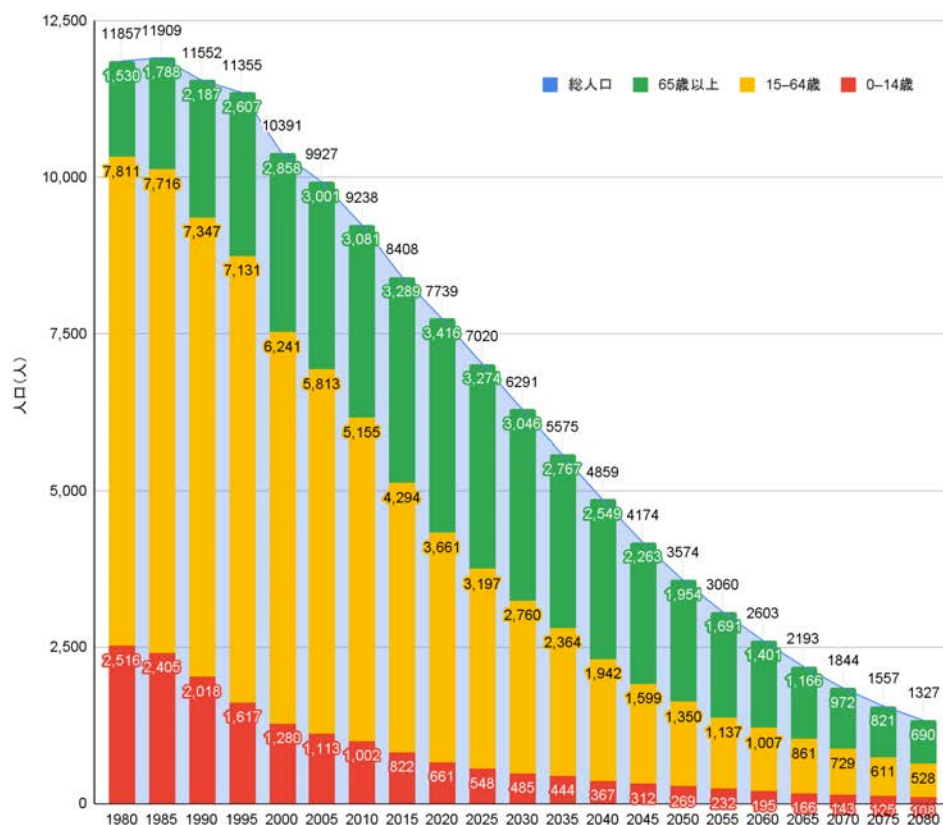


図1-8-1. 信濃町の人口の推移（2025年以降は出生率1.4での推定値）

第二に、製造工程の労力と難易度の高さが継承の障壁となっている。こしょう漬けは、夏季から冬季にかけて複数の工程を要し、塩加減や発酵管理には経験に基づく判断が求められる。これらの工程は、家庭での生産・消費を前提として成立してきたものであるが、高齢化の進行や家族構成の変化により、従来のように継続することが難しくなっている。結果として、製造を断念する事例が増加する要因となっている。

第三に、保存性および流通の難しさも課題である。こしょう漬けは、樽から取り出した後の変色や風味の劣化が早く、長距離輸送や商品化に適さない特性を有している。このため、地域外への流通や販売が困難であり、結果として地域内でのみ消費される閉じた食文化となっている。

第四に、近年の気候変化が製造環境に与える影響も課題として挙げられる。信濃町における1991年から2025年までの気象データを見ると、年平均気温は約0.33℃/10年の割合で上昇傾向にあり、1991年の9.1℃に対し、2024年には10.9℃、2025年には10.6℃を記録している。また、寒候年における降雪の深さ合計は約98cm/10年の割合で減少しており、積雪量の少ない年が増加している。こうした気候条件の変化により、夏季の高温多湿化によって夏野菜の塩漬けにカビが生じやすくなることや、冬季において漬物が十分に凍結せず、傷みやすくなるといった問題が、聞き取り調査の中でも指摘されている。従来は自然条件に支えられて成立していた漬物製造の前提が揺らぎつつあり、気候変化はこしょう漬けの製造と継承に影響を及ぼす重要な外的要因となっている。

これらの課題を踏まえると、こしょう漬けの継承においては、単なる商品化や量産を目指すのではなく、製造技術の記録・可視化、学習機会の創出、地域文化としての価値の再認識が重要であると考えられる。特に、人口減少・高齢化が進行する地域社会においては、体験型の学習や聞き取り記録を通じて知識を体系化し、次世代へ伝えていく取り組みが求められる。

9. 調査結果からの示唆

現地の聞き取り調査や文献・資料調査からの示唆を「無形の民俗的技術と価値」、「技術と文化の継承」という観点で以下にまとめる。

9-1. 無形の民俗的技術と価値

本調査により、信濃町に伝承されてきたこしょう漬けは、単なる地域食品ではなく、自然環境・農業・生活文化が複合的に結びついた無形の民俗的技術体系であることが明らかとなった。

第一に、こしょう漬けは、冷涼かつ多雪な信濃町の気候条件のもとで成立した保存食である。一般的な漬物の多くが単一の野菜を一定期間漬け込む工程で完結するのに対し、こしょう漬けは、夏季に複数の野菜を段階的に塩漬けし、その塩漬け素材を「漬け床」として冬季に本漬けを行うという、二段階かつ長期循環型の製造構造を有している点に大きな特徴がある。このように、年間を通じた保存と再利用を前提とする漬物文化は全国的にも例が少なく、農作業・保存・食利用を一体として構成する点において、地域の生業と密接に結びついた民俗技術として学術的に重要な位置づけを持つと考えられる。

第二に、こしょう漬けの製造工程は、分量や期間を数値化しにくい経験依存型の知識によって支えられており、各家庭で異なる製法や味が存在している点に特徴がある。これは、近代的な標準化・均質化とは異なる、口承による技術伝承の典型例であり、無形民俗文化財として評価されるべき重要な要素である。

第三に、使用される原材料には、信濃町在来の伝統野菜であるぼたごしょうをはじめ、地域で自家栽培されてきた野菜が多く含まれている。これらは、地域固有の品種と食文化が不可分の関係にあることを示しており、在来作物の保存と食文化の継承が相互に関係している事例として、農業史・食文化研究の観点からも高い価値を有する。

第四に、聞き取り調査からは、こしょう漬けが日常的な食料であると同時に、近隣住民との交流や「お茶飲み」といった社会的慣行の中で共有されてきたことが確認された。これは、漬物が単なる食料にとどまらず、地域社会の関係性を媒介する文化装置として機能してきたことを示しており、民俗学的に重要な示唆を含んでいる。

以上の点から、こしょう漬けは、①地域の自然環境に適応した発酵・保存技術、②口承による技術継承の体系、③在来作物と結びついた食文化、④地域社会の慣習と結びついた生活文化、という複数の要素を併せ持つ点において、無形民俗文化財としての学術的価値が高い漬物文化であると評価され

うることが示唆される。本調査で記録した製造工程、語り、生活背景は、今後の文化財指定に向けた基礎資料としてのみならず、長野県における発酵漬物文化全体の比較研究や保存施策を検討する上でも重要な学術的基盤となると考えられる。現時点でこしょう漬けの製造の開始時期を明確に示す文献資料は確認されておらず、いつ頃から作られ始めたのかは明らかになっていない。一方で、こしょう漬けの主要な原材料であるぼたごしょうは、信濃町在来のトウガラシ品種として地域に定着してきた伝統野菜であり、その栽培が一定期間継続して行われてきたことが知られている。このことから、こしょう漬けは、ぼたごしょうの栽培が地域に広く定着した時期以降に成立した可能性が高いと考えられるが、具体的な年代については今後の文献調査や聞き取り調査の蓄積が必要である。

9-2. 技術と文化の継承

今回取材にご協力いただいた信濃町生活改善グループ連絡協議会は、戦後に国が推進した「生活改善普及事業」を起点として活動が始まった組織である。生活改良普及員によるかまどの改良や家事労働の効率化、衣食住全般の改善に関する講習が長野県各地で実施され、信濃町においても同様の講習が行われた。その受講修了者が中心となってグループ（会）を結成し、生活改善や地域文化活性化の活動を開始したとされている。さらに、長野県農村生活マイスター研修を修了したグループも加わり、現在の生活改善グループ連絡協議会としての活動が継続されている。

同協議会では、毎年「味の研究会」を開催しており、2025年には第35回を迎えた。「味の研究会」にはJAながの女性部も参画し、地元で生産される野菜を用いた伝統料理や保存食の調理を通じて、信濃町独自の食文化や地域農産物の魅力を再認識する機会として位置づけられている。

また、伝統野菜を活用した小学校での食育活動にも取り組んでおり、次世代への食文化継承を目的とした実践的な活動が行われている。



図1-8-2. 味の研究会の目的図

表1-8-1. 味の研究会の活動年表

回数	期日	場所	内容（テーマ）
1	S59年11月30日	保健センター	商品化できそうなものの選択
2	S60年12月3日	総合会館	玉井先生を招いて活性化の方向付け
3	S61年12月3日	総合会館	町民への味の開放、行事食、展示、即売会
4	S62年12月3日	総合会館	今、何故郷土食か？ 一般公開、即売
5	S63年12月3日	総合会館	みなおそう地元大豆。大豆、ひまわり油、ルバーブ
6	H元年12月3日	総合会館	古きを訪ねて、新しきを知る。行事食、郷土食
7	H2年12月4日	憩いの家	地域特産物の発掘～ルバーブのおいしさ再発見～
8	H3年12月3日	総合会館	ルバーブを味わいつつ、ささの実会の歩みに学ぶ
9	H4年12月8日	総合会館	身近な材料を使って特産品づくり
10	H5年12月16日	総合会館	味の研究会10年の歩み～新しい一歩にむけて～
11	H6年12月11日	総合会館	いま、むかし、ふるさとのお膳づくり
12	H7年12月7日	総合会館	確かな技を持ち、信濃町の味をひろめよう
13	H8年7月、12月 H9年2月	憩いの家	3回に分け、味の交流会として行う
14	H10年2月8日	総合会館	ライス交流会と併せて弁当を作る 総会
15	H11年2月8日	総合会館	ライス交流会と併せて大豆料理 総会
16	H12年2月14日	総合会館	ルバーブパイ作り 総会 2／10ライス交流会 太巻すし
17	H13年1月18日	総合会館	地元農産物を使った味を広めよう。 家族経営協定
18	H13年12月6日	総合会館	地元農産物を使った味を広めよう。パートⅡいも料理
19	H14年12月4日	総合会館	18年間の活動をふり返って
20	H15年12月10日	総合会館	地産、地消でふるさとの味を伝えよう
21	H16年12月8日	総合会館	おくらぶちを囲んで行事食
22	H17年11月30日	総合会館	みんなで食べよう信濃町の米と豆
23	H18年11月29日	総合会館	モーっと、もっと使おう、食べようよ“牛乳”
24	H19年12月6日	総合会館	伝えよう食育と郷土食
25	H20年12月3日	総合会館	地元農産物が一番、安全でおいしい
26	H21年12月2日	総合会館	日本人だよ、もっとお米を食卓に
27	H22年12月1日	総合会館	わが家の一番、手前味噌
28	H23年9月10日	総合会館	味の探究会として、ふるさと料理試食会を開催
29	H24年12月5日	総合会館	減塩で健康長寿！～わが家の食事・食材を活かしてひと工夫～
30	H25年12月4日	総合会館	今までの30年、これからの・・・
31	H26年12月3日	総合会館	牛乳・乳製品で美味しく減塩
32	H27年12月2日	総合会館	ギュギュとしなの町 茜弁当
33	H28年12月7日	総合会館	みんなで考えよう！～味の探究～
34	H29年12月6日	総合会館	美味しく上手に使おう保存食
35	H30年12月5日	地域交流施設	～美味しく楽しく”おごっつおさん”～
36	R元12月4日	総合会館	牛乳・乳製品をつかって元気になろう
37	R2年度	中止	レシピ配布
38	R3年度	中止	レシピ配布
39	R4年度	中止	レシピ配布
40	R5年12月8日	地域交流施設	信濃町の郷土食伝えよう伝統野菜
41	R6年12月2日	総合会館	子ども達に伝えたい信濃町伝統の味

一方で、協議会の構成員は高齢化が進んでおり、活動の継続に対する不安の声も聞かれた。近年の食生活やライフスタイルの変化により、地域に伝えられてきた郷土食は、従来以上に希少な文化資源となりつつある。幼少期に親しんできた味や食体験が次世代に共有されなくなれば、食文化そのものが途絶える可能性も否定できない。こしょう漬けについても、こうした状況の中で継承の岐路に立たされていると考えられる。

近年の取り組みとして、2023年および2024年には、こしょう漬け作りのワークショップが2年連続で開催された。これらのワークショップには、信濃町に嫁いできた住民、さらには県内他地域からの参加者など、約20名が参加し、世代や地域を超えた学びと交流の場となっている。

今後もこのような取組を継続することは、こしょう漬けを含む地域の食文化の継承に資するだけでなく、現地でしか味わえない食文化を体験する機会として、文化理解を目的とした観光コンテンツとしての活用可能性も有していると考えられる。

これらの取組を継続的かつ効果的に進めていくためには、地域住民や関係団体の主体的な活動に加え、信濃町による支援および協力が欠かせない。行政が調整役となり、関係機関や教育機関、地域団体との連携を図ることで、活動の継続性や広がりを確保することが可能となる。こしょう漬けをはじめとする地域の食文化を将来にわたり継承していくためには、町を含めた地域全体での取組として位置づけることが重要であると考ええる。

(3) 参考文献

- 1) 市川健夫／倉島日露子監修, 長野県下商工会婦人部／長野県商工会連合会婦人部編集・制作
(1985) 『「ふるさとの味」と食文化」信州の郷土食』銀河書房, 316~318頁
- 2) 信濃町 産業観光課 農林畜産係 (2024) 『信濃町生活改善グループ～茜色のまちづくりは味の文化から～』信濃町役場, 未刊行資料
- 3) 信濃町誌編纂委員会 (1968) 『信濃町誌』信濃町
- 4) 信濃町 (2019) 『信州の伝統野菜「ばたごしょう」について』信濃町,
<https://www.town.shinano.lg.jp/docs/2562283.html>
- 5) 中野市 (2018) 『広報なかの vol.2』中野市, 38頁
https://www.city.nakano.nagano.jp/docs/2018032700018/file_contents/vol2_3839.pdf
- 6) 信濃町 (2021) 『信濃町の伝統野菜』信濃町,
https://www.town.shinano.lg.jp/docs/traditional_vegetables.html
- 7) 愛知県 (発行年不詳) 『宮重だいこん ― あいちの伝統野菜』愛知県農業水産局園芸農産課,
<https://www.pref.aichi.jp/engei/dentoyasai/item/01.html>
- 8) 総務省統計局 (2021) 『国勢調査 (1960～2020年) 市区町村別人口』総務省統計局,
<https://www.e-stat.go.jp/stat-search/files?tclass=000001125102&cycle=0>

第2節 赤根大根（清内路蕪）漬け

アンケート調査監修・実施 長野県立大学 中澤弥子
執筆担当 岩下優香

（1）調査地・協力者

本調査は2025年7月から2026年2月にかけて阿智村内清内路地域を中心に行った。
2024年度に続く2年目の調査である。

調査地：長野県阿智村清内路

協力者：

- 阿智村清内路伝統野菜保存会 会長 櫻井 道治氏
- 阿智村下清内路在住 漬け講師 下清内路在住 80代女性
- 阿智村役場総務課 清内路振興室 櫻井 拓巳氏
- 阿智村立図書館
- 阿智村教育委員会
- 阿智村清内路 集落支援員 原 司氏
- 阿智村清内路 長田屋商店

（2）調査結果

はじめに

本調査は、南信州阿智村清内路地域において作り継がれてきた赤根大根（清内路蕪）（以下、「赤根大根」とする。但し、F1種としての言及は「清内路あかね」とする）の漬物を中心とする漬物文化について、その歴史的・文化的価値を調査・記録・発信することにより、希少な発酵漬物文化の保護・継承の資料の一つとなり、漬物離れの進む世代が信州の発酵漬物文化に興味を持つきっかけとなることを目的として実施したものである。

赤根大根は地域の自然条件や暮らしと密接に結びつきながら育まれてきた在来作物であり、家庭ごとに異なる食べ方（主に漬け方）が存在するなど、多様性を内包した食文化を形成してきた。

近年、生活様式の変化や担い手の高齢化、栽培・加工環境の変容により、こうした地域固有の知識や技術が日常的に継承されにくくなっている現状が指摘されている。一方で2007年に「赤根大根（清内路蕪）」として「信州の伝統野菜」に登録される等、関心は高まっている。

今回行ったアンケート調査では、実際に赤根大根を栽培・加工・消費してきた人々の声を収集し、漬け方や保存方法、食べる時期、さらには「作り継ぐこと」「伝えること」に対する意識を明らかにすることを試みた。個々の回答には単なる嗜好や手法の違いにとどまらず、地域の暮らしや人のつながり、時代の変化に応じた工夫が反映されている。これらのアンケート結果を整理・分析することで、赤根大根をめぐる実践と意識の特徴を示すとともに、今後の継承や活用に向けた示唆を導き出した。

1. 地域の特徴

1-1. 位置と面積



長野県下伊那郡阿智村は長野県の南の玄関口に位置する南信州地域（飯田市と下伊那郡から成る）に属する（地図1-2-1.）。南信州地域の中でも、阿智村の属す下伊那郡は松川町、高森町、大鹿村、豊丘村、喬木村、阿智村、下條村、泰阜村、阿南町、天龍村、平谷村、売木村、根羽村の全13町村で構成される（地図1-2-2.）¹⁴⁾¹⁵⁾。

阿智村は長野県下伊那郡の南西に位置し、北は木曽郡南木曽町、西は岐阜県中津川市、南は阿南町及び平谷村、東は飯田市及び下條村と隣り合っており、東西16.1km、南北23.8kmである。海拔は410m～2,191mである¹⁾。

地図1-2-1. 長野県の10広域, 出典：長野県庁



地図1-2-2. 南信州地域の情報, 出典：長野県庁

阿智村は地理的、歴史的背景から大きく会地（おうちー現在の駒場（こまば）・春日（かすが））、伍和（ごか）、智里東（ちさとひがし）、智里西（ちさとにし）、浪合（なみあい）、清内路（せいないじ）と分けてみる事が出来る（地図1-2-3.）¹⁶⁾。



地図1-2-3. 阿智村エリア情報，出典：阿智村

阿智村清内路は2009年3月に阿智村に合併し清内路村から阿智村清内路となった。

現在の「清内路」（せいないじ）という名称の由来は、「青苗路」「晴南寺」「背伊那路」「狭伊那路」といったものがあったと考えられており、「せいないじ」という呼称は戦国時代頃には使用されていたのではないかという記述も残っている²⁾。

清内路は阿智村の北に位置し、大きく2つの集落（上清内路と下清内路）により構成される。

東は飯田市、北は木曽郡南木曽町に接し、東西9.1km、南北9.3kmでほぼ菱形に近い形をしていて、面積は44.16km²、海拔は640mから1,636mで、中央アルプス南部に位置し、北方に元岳（海拔1,636m）、東方には高鳥屋山（海拔1,398m）、西方は恵那山系に囲まれている³⁾。

1982年の清内路村（総面積43.25km²）の土地種別内訳は山林96.9%、宅地0.28%、畑1.57%、田0.05%と主に山林であった⁴⁾。

2009年の清内路村（総面積44.16km²）の地目面積割合は山林48.85%、畑1.22%、宅地0.36%、原野0.16%、田0.05%、その他49.37%に変化している²⁾。しかしながら、「その他」には「保安林」なども含まれる可能性が高く、地目としての「山林」は減っていても、「森林」の面積はほぼ変わっておらず約98%を森林が占める³⁾。

中央アルプスの南東斜面に位置する清内路には当時も今も耕地が少なく農耕の制限が大きい。このため村誌が編纂された当時には多くの養蚕農家が出作り農業を行っていた。また、地形の影響から江戸時代より煙草耕作などを取り入れ、後の産業に影響を与えていった。

調査時（2025）に確認した複数の畑は、例えば同様に信州の伝統野菜である伊那市の羽広菜畑と比較すると小さく斜面にあった。このため、大規模な商業型農業が定着せず、各家庭で作り継ぐ栽培方法が多く残っているのではないかと考えている。

1-2. 清内路の産業と赤根大根に関連する取組み

清内路村『村政120周年・閉村記念誌』²⁾に村の年表が記されている。産業に関わる部分を抜粋し、赤根大根に係る文献および聞き取り調査の記録を追記した。更に、2025年11月10日のワークショップの資料²⁰⁾から伝統野菜、中でも赤根大根に関連する項目を抜粋追記した。

江戸時代	赤根大根の伝来 ⁵⁾
1893年（明治26年）	タバコ栽培に厳しい税負担が課せられる
<1894年（明治27年）	日清戦争>
1900年（明治33年）	煙草収納製造販売が専売制になる
1901年（明治34年）	桑園の造成始まる/ギリ車の製造開始
<1904年（明治37年）	日露戦争>
1905年（明治38年）	急速に桑畑が増える/塩が専売制になる
1909年（明治42年）	清内路煙草耕作全廃
1912年（大正元年）	馬車の台頭により木材、木炭の搬出が始まる
<1914年（大正3年）	第一次世界大戦>
1916年（大正5年）	木櫛製造工場閉じる
1918年（大正7年）	乗合自動車運行開始
<1921年（大正10年）	出作り農業先でも臨時燈が完全に点燈できるようになる>
1923年（大正12年）	蚕の最盛時代
1930年（昭和5年）	1927年の米国金融恐慌から世界的経済不況に発展
1931年（昭和6年）	マユ価大暴落
<1939年（昭和14年）	第二次世界大戦始まる>
1946年（昭和21年）	終戦後、農地委員会設置
1986年（昭和61年）	清内路に漬物工場が進出 ²⁰⁾
1989年（平成1年）	清内路に2社目の漬物工場が進出 ²⁰⁾ 特産化を目的に赤根大根の出荷を開始する ²⁰⁾ F1固定化事業、栽培指針の作成、「赤根部会」の設立が行われる ²⁰⁾
昭和終わり頃	煙草の後作に野沢菜を栽培していたが、漬物屋から赤根大根の漬物の打診があった。試作を重ね、良好だったため野沢菜に代わって赤根大根の生産が始まった。（聞き取り2025）
2000年（平成12年）	木曽と飯田を結ぶ国道256号に清内路トンネルが開通
2005年（平成17年）	「清内路あかね」品種登録 ⁵⁾ 工場で漬ける即席漬けではなく、地元で古くから漬けられている伝統的な漬物を販売しようとするグループが取組みを開始 ²⁰⁾ 赤根大根焼酎「あかねちゃん」販売開始

2007年（平成19年）	赤根大根の塩漬けが県の調理コンクール「伝統野菜部門」において最高賞の県知事賞を受賞 ²⁰⁾
2011年（平成23年）	伝統野菜保存会発足 ²⁰⁾
2021年（令和3年）	食品衛生法の改正により赤根大根の塩漬け販売が困難に ²⁰⁾
2024年（令和6年）	「南信州伝統野菜協議会」の発足 ²⁰⁾ 「南信州ファーマーズマーケット」等の開催
2025年（令和7年）	6月「峠のおつけもの」閉店 清内路から漬物店がなくなる ²⁰⁾ 。

1-3. 清内路の農業

2000年～2020年の農林水産省世界農林業センサス⁶⁾によると清内路村（現阿智村清内路地域）の農業経営体の推移は次の通りである。また、2020年の5農業経営体の内、「5年以内に農業を引き継ぐ後継者を確保している」農家は2軒、「経営主年齢階層別の経営体数」は50代2名、60代1名、80～84歳1名、85歳以上1名である。

表1-2-1. 清内路村（地域）の農業経営体の推移

（単位：経営体）

センサス年	2000	2005	2010	2015	2020
経営体数	16(1ha未満)	9(1ha未満)	8(1ha未満)	5(1ha未満) 1(経営耕地無)	5(1ha未満)

1-4. 清内路の気象

2026年現在の清内路地域の公開気象データを見つけることは出来なかった。アメダス¹⁸⁾の観測地点阿智村浪合地域（標高940m）を参考に掲載する。2025年は夏の暑さと乾燥が続いたことにより播種時期に雨が降らず、1週間から2週間後にずれ込んだ（聞き取り2025）。

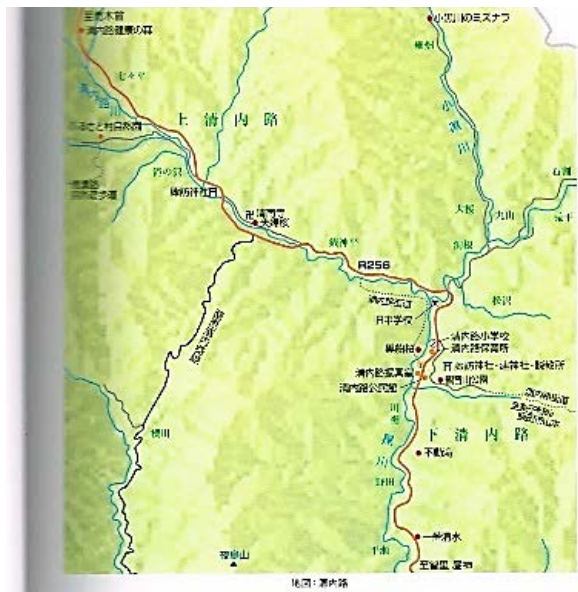
過去のデータとしては、村誌と閉村記念誌が活用できる。村誌が編纂された1982年と赤根大根の量産を視野に入ればじめていた2002年そして最新の2025年の清内路の気温と降水量を次にまとめた。

表1-2-2. 清内路地域の気象（年代別比較）

	最高気温	最低気温	平均気温	降水量(mm)	参考文献
1982年（昭和57年）	28.1℃	－7.2℃	10.4℃	2,077.6	村誌上巻 ⁴⁾
2002年（平成14年）	34.5℃	-13.0℃	11.5℃	1,860.2	閉村記念誌 ²⁾
2025年（令和7年）	33.0℃	-13.1℃	10.2℃	2,245.0	アメダス ¹⁸⁾

1-5. 清内路の地理

北東の飯田市摺古木山麓より流れる黒川に地区の中心付近で、北の兀岳から流れる小黒川、北西の清内路峠から流れる清内路川がそれぞれ合流し、南に流れて阿智川となる。かつては飯田市山本から梨市野峠、清内路峠を越えて木曾に向かう清内路街道が発達し、中山道と伊那街道を結んでいた。現在は、村をほぼ南北に国道256号線が走り、これを基幹として道路網の整備が進んでいる。この国道の開通により阿智との交流が盛んになった（地図1-2-4.）



地図1-2-4. 清内路 出典：わたしたちの阿智村-阿智村の歴史と文化-p23

1-6. 清内路の集落と人口推移

清内路地域は大きく2つの集落（上清内路・下清内路）から構成され、上清内路は清内路川に沿って集落があり、下清内路は梨子野峠の麓の傾斜地に家が集まる¹⁾。令和6年10月1日現在の人口は495人、世帯数は214戸である⁷⁾。昭和の終わりには1,000人以上いた人口も2024年には495人となった。

表1-2-3. 上・下清内路の人口・世帯数の推移

	1813年 (文化10年)		1930年 (昭和5年)		1980年 (昭和55年)		2000年 (平成12年)		2024年 (令和6年)	
	人口	世帯数	人口	世帯数	人口	世帯数	人口	世帯数	人口	世帯数
上清内路	1141 *文化12年	103	1953	不明	371	125	321	110	186	81
下清内路		89		不明	639	180	483	276	309	133
参考資料	村誌上巻 ⁴⁾				閉村記念誌 ²⁾				阿智村の統計 2024 ⁷⁾	

1-7. 上清内路と下清内路の対比

清内路は飯田市山本から梨子野峠を通過して木曾へと向かう最中の山あいであり、上清内路と下清内路からなる。木曾よりの地区を上清内路、阿智に近く谷合に家が並ぶ地域を下清内路と呼ぶ。2024年度の調査で上・下清内路の漬物には漬け方に違いがあると確認し、2025年度にはこの背景を探るためにこの2つの地区の異なる文化や習慣に焦点をあてて調査を深掘りした。

まず、上・下それぞれに諏訪神社があることから参考地点として設定し、国土交通省国土地理院が提供している地理院地図を用いてそれぞれの標高を調べたところ、上清内路諏訪神社の標高は約917m、下清内路諏訪神社の標高は約795mであった。また、上清内路諏訪神社から下清内路諏訪神社までの距離は現在の主要道路を使うと4.5kmほどである¹⁷⁾。

清内路は明治22年(1889年)に清内路村として自治行政を行うこととなったが、実質的には明治から大正時代の行政は財源提供から実務まで上・下清内路の両区会が担っていた。清内路村誌下巻第1章3編⁸⁾によると、上清内路小学校棟上げ、下小学校整備、伊那電気鉄道との点燈契約など全て上・下清内路区会が主体となり事業を遂行した。両区の協力なしでは村は存続できず、この二重構造は昭和40年代まで続いた。この区会制は異なる社会性を作るルーツになった可能性がある。

村誌下巻第1章第4編では、上下清内路の最も異なる点に水資源を挙げている。上清内路は清内路川沿いで水資源を活用した生活を営み、対照的に下清内路は東側の山麓斜面にあり水資源へのアクセスが悪く大火の被害にあうこともあった⁸⁾。

上清内路と下清内路の文化は「関東と関西ぐらい違う」といわれている。2025年の聞き取り調査ではその理由について、「上清（カミセイ）では林業が中心に行われ、下清（シモセイ）では農業を中心に発展してきたからではないか」、「上清は木曾の文化（木材加工の文化）に寄っているのではないか」、「上清内路区会は明治神宮に備林を提供し、それにより収入を得たことで、経済的な余裕があった。しかし明治神宮への備林提供は昭和40年（村史下巻p97）であり、上下文化の違いの理由にはなりにくいのではないかと考える。あるとすれば、比較的谷の深い下清内路に比べ、高原的な地形の上清内路の方が、明治神宮にも美林を提供できるような林業に適した地域であり、結果として木材加工（木地師）の文化が根付いてきたというようなことが言えるかもしれない。」、「上清は寺が一つで、一山一墓制なのに対し下清は寺が二つあり墓制も異なる」など様々な意見が集まった。その他比較の例として「清内路きゅうり」の形が上下異なる。」ことも共有された。伝統的な漬物の漬け方にも上・下で違いがある。上清では黒砂糖や醤油などの調味料を足し、甘めに漬物をつくる一方下清では塩漬けが一般的。「塩だけで漬ける会」は残念ながら解散してしまったとのこと。



地図1-2-5 上清内路と下清内路 出典：Google Map（2025）

1-7-1. 下清内路の出作り文化

2009年頃の清内路の夏は太平洋側の、冬は日本海側の影響を受けやすい中にありながら、総体として標高が高く大陸的で冬の雪は少なく、風も強くなかった。春秋の夜間の気温は著しく下がり、梅雨期の月300mm余の雨量が特徴的であった。夏は1日の天気の変化がはげしく、秋には台風で豪雨となり鉄砲水の災害もあった。台風ののちにも天気はぐずつく秋の霖雨となり、11月下旬ころに雨季は終わり晴天が続いた。霖雨の頃の乾燥と村の防火のため、下清内路では百数十軒の乾燥小屋があった。これが大正年代に出作り養蚕の蚕室に改造された。これが出作り農業の始まりであり、地勢と気候の影響から発生した下清内路を中心として形成された独特な文化である²⁾。

出作りとは農作業のために集落の本宅を離れ、一家揃って、家畜も連れて、畑作業用の山間の住居に移り住み、秋のお祭り頃まで滞在するという営農の文化である。

大正から昭和初期には約百軒の出作り農家があり、清内路村誌上巻が発刊された昭和57年（1982）には50戸ほどの農家で養蚕期、葉煙草耕作がなされていた。「清内路 人とくらし」が発刊された1999年にはまだこの暮らしが残っていた⁹⁾。2025年10月現在、清中プラザには当時の様子を写した写真が掲示されている。この文化は下清内路が中心であり、耕作期を営農地の住居でくらす風習であった。

ここ数年ではこの文化はほぼ無くなり、所有者や移住者が出作りの家に年間通して居住している場合もある。

1-7-2. 上・下清内路、それぞれの花火

清内路村の手作り花火は1992年に長野県無形民俗文化財として指定されている。この花火は上清内路煙火同志会と下清内路煙火有志会のふたつの保存会の住民が火薬から製造する全国唯一の仕掛け花火で、上清内路諏訪神社及び下清内路諏訪神社・建神社の祭典で奉納されている。清内路ホームページによると江戸時代に村の特産物であったタバコと引き換えに火薬製造の技術が伝来したのではないかと考えられている¹⁹⁾。どんな時でも途絶えることなく300年続いた花火で、1998年には長野オリンピックの閉会式のフィナーレを飾った。

1-8. 清内路の味-山里の食文化

本節では、赤根大根の漬物が地域の中でどのような食文化の中に位置づけられてきたのかを明らかにするため、村誌下巻⁸⁾等の記録をもとに、清内路における古くからの食生活について整理した。赤根大根の保存食としての特徴は、単独の料理として成立したものではなく、塩蔵や乾燥など保存を前提とした山間地域の生活文化の中で形成されてきたものである。

また、近年は家族形態や生活様式の変化により、家庭内で食文化を共有する機会が減少し、従来は日常の中で継承されてきた知識や技術が伝わりにくくなっている。本節では、こうした背景を踏まえ、赤根大根の漬物を含む清内路の食文化の特徴を基礎資料として整理する。

村誌の記述からは、清内路の食生活が、麦や雑穀を主食とし、味噌・塩を中心とした簡素な調味によって構成されていたこと、また乾燥や塩蔵による保存食が日常的に用いられていたことが読み取れる。以下に、その主な内容を整理する。

貞享の頃（1684年～1688年）は雑穀を主としていた。江戸時代には米糲、麦麴ともに使用しなかった。

元禄の頃（1688年～1704年）は米の収穫は少なく、麦の収量が多かった。米は煙草の現金収入で年間分を玄米で仕入れた。乾燥小屋での夜なべの夜食は、ささげを入れたり、秋の旬のものを入れた味飯（炊き込みご飯）が多かった。野菜をまぜてタマリ味だけのシンプルな食事だった。副菜は漬け物であった。キュウリやミョウガ等生食できるものがある畑に生みそを持っていき、野菜をつけておかずにした。

江戸時代の代表的な食生活（平素）は次のとおり。

赤根大根や漬物が日常的に食されていたことが確認できる。

- 常食：麦飯（ばくめし）と呼ばれる麦の多い食生活
- 副食：味噌汁と漬物。おかずが足りない時は味噌汁に野菜を足しておじやを作る。味噌汁にソバ団子を足す。ソバガキを作る。
- 調味料：塩・味噌・えと胡桃 ※酢の利用はあまりない
- 香り：ネギ味噌、山椒味噌、わさび味噌
- 甘味：寒中大根を丸切りしてゆでて寒干ししたものや、赤根大根（文中は「赤根蕪」）の切干、切干大根などは甘味となるので他の物と煮ると良いとされた。干し柿。
- 餅：雑穀の粉、干しよもぎの多い代用食をゴマ味噌、付け味噌、味噌餡などで食べた。黄な粉は塩味だけのものだった。
- 味噌づくり：大豆を大釜や鍋で似てつぶす。味噌玉にしてつるす。
- ナメ味噌：明治の末から作られた糀煎りの甘塩味噌（サイ味噌・ナメ味噌などと呼ばれた）
- 朴葉味噌：朴葉の葉に包んで焼く。朴の香りが沁みて風味がよい。
- 焼き味噌：柿の葉やミョウガの葉で焼き味噌を作る。
- ハチク竹や笹の子：ハチク竹や笹の子を焼いて味噌をつける。
- 弁当：曲げわっぱ（大型は3合半入り、小型は1合半入り）、副菜用の菜めんばと一緒に使った。昼食に1杯分、3時に残りの半分を食べる。おかずは漬物か味噌。
- 黍（きび）と粟（あわ）の餅、団子、お粥など
- ヘイジク麦（笹の実）を貯蔵した。

江戸時代の食生活（冠婚葬祭やハレの日）は次の通り。

- 調味料：塩、味噌に加えて、溜まりも大切に使った。酢が加わってご馳走になった。
- 天婦羅、巻鮎、押鮎、朴葉鮎、マゼ鮎、五平餅、煮しめ、焼き麩の辛（からし）和えなど
- 油は燈火用であり明治までは食事に利用されることはなかった。
- 雑煮：溜まり汁を使った雑煮はご馳走だった。
- 胡瓜もみ（うりもみ）：塩と酢で漬けた。
- オニアイ：大根をついてえごまをすり、溜まりと酢で煮る
- 白餅や栗餅：米粉・そば粉を平たくのばして炉端で焼いた。えごま醤油や小豆の塩餡で食べた。

2025年にも江戸時代から続く食文化が多く残っている。いずれの食文化も生活様式の変化とともに作り継ぐ機会が減っている（聞き取り2025）。

- ほうば巻き/ちまき：6月の節句にはみんなで数百から数千個作る。朴葉で米粉を固めたお餅を包んで蒸す。米粉にメリケン粉を加えたり、お餅の中にあんこを入れることもある。
- ほうば寿司：清内路に伝わる郷土料理。6月になると、各家庭でオリジナルの朴葉寿司が作られる。朴葉にチラシ寿司のような寿司をのせて作られる押し寿司。具材はみょうがたけや錦糸卵、シイタケ、削り節など。
- 五平餅：南信州の郷土料理
- 箱寿司：季節の具をのせて、各家庭に伝わる箱寿司作り用の道具で作る押し寿司。昔は地芝居やお祝い事がある時に作られていた²¹⁾。
- とじこめり：米を炒って、メリケン粉（地粉）でこねて餅のようにした（ふかしたのか）砂糖を使った。白く、からすみのようになっていた。

今も残る清内路地域のその他の漬物

- 大根と葉の長漬け
- 切漬け（白菜、源助蕪菜、赤根大根、塩、みりん（みりんの代用として柿の皮を入れることもある））
- 切漬け（白菜、源助蕪菜、赤根大根、菊芋、塩、昆布、唐辛子）
- 秋ミョウガの酢漬け（漬け時期9/1〜）：一度塩漬けをして、らっきょう酢でつける。（夏ミョウガは漬物にしない）
- 大根漬け
- 夏採れきゅうりの塩漬け
- 秋ミョウガの塩漬け
- 「夏採れきゅうりの塩漬け」と「秋ミョウガの塩漬け」を刻んで、生の赤根大根のいちょう切り（葉無し）と共に漬ける
- 野沢菜・源助蕪菜（柔らかく苦味がある）の漬物（長漬け）
- 大根のコヌカ漬け
- 赤根大根と大根の酢漬け
- ミョウガの粕漬け

以上のように、清内路では保存を前提とした食文化が生活の中に広く存在しており、赤根大根の漬物もその延長線上に位置づけられるものであることが確認できる。一方で、現在も多くの食文化が残されているものの、生活様式の変化により、これらを日常的に作り継ぐ機会は減少している。こうした状況の中で、地域に残る食文化を記録し、その背景にある生活の知恵や価値を共有していくことが、今後の継承に向けて重要であると考えられる。

2. 赤根大根の特徴と歴史

本調査及び継承・発信事業の軸となるワークショップの開催は、2024年度に引き続き「清内路伝統野菜保存会」とその事務局を担う清内路振興室及び清内路地域の皆様の協力で行った。

「清内路伝統野菜保存会」について、2025年11月10日に開催した「赤根大根漬けワークショップ」で説明いただいた。その資料から、2011年に発足した清内路伝統野菜保存会は「先人がこれまで脈々と伝えてきた貴重な伝統野菜の種子を保存し、栽培技術、伝統の味を後世に伝えていく」ことを活動の趣旨とし、30代から70代の会員10名程度で構成されている。現在は、主に「交雑が進んだ清内路かばちゃを原種に近づける母本選抜の作業に取り組んでいる。種子保存の活動は交雑を避けるため出作りの畑を活用している²⁰⁾。

阿智村清内路地域で生産される赤根大根は、大根型の赤い根が珍しい蕪で、昔から塩漬け、甘酢漬け、なますなどとして食べられている。赤根大根は清内路特産で、他の土地ではなかなか赤くならない貴重な野菜で知られている。また、生産数が減少傾向にあること、一般向けに流通が無いことから非常に希少な蕪である。しかしながら伝統野菜は高齢化で生産が難しくなっている上に、イノシシ、からす、ハクビシンなどの獣害も大きな問題になっている。

「赤根大根」は長年地域で愛されてきた伝統的な素材であり、種をつなぎ自家用に生産している家庭が多い。



写真1-2-1. 清内路あかね（2025年11月収穫）

2-1. 品種

- 特徴：紅色（ペラルゴニン系アントシアニン）の細長い蕪が特徴的¹³⁾
- 在来種の特徴：根が固く深漬けに適している。形や長さ、色にもばらつきがある。
- F1種の特徴：根が柔らかく酢漬けに適している。特に根の形のばらつきを抑え、柔らかい根が選抜されている。規格が揃い量産に適している。1989年当時には固定種の選抜を意図したこともあったが、各農家での蕪の形質統一の試みも技術的に困難であり、県の業務として実施された。⁵⁾

2-1-1. 信州の伝統野菜「赤根大根（清内路蕪）」

長野県では、県内各地に残る貴重な伝統野菜を次代につないでいこうと、平成18年に「信州伝統野菜認定制度」を創設した。長野県内で栽培されている野菜のうち、「来歴」「食文化」「品種特性」という3項目について一定の基準を満たしたものを「信州の伝統野菜」として選定し、選定した「信州の伝統野菜」のうち、伝承地で継続的に栽培されている伝統野菜および一定の基準を満たした生産者グループ（生産者組織、農協、市町村等）に対し、「伝承地栽培認定」を行っている。清内路で伝承されている「赤根大根」も2007年に登録された¹³⁾。

清内路地域では在来種は食感がしっかりしていて漬物に向いていると言われている。また在来種の赤根大根は一般消費者向けの流通が無いことから、赤根大根の漬物は清内路地域でしか食べられず、漬物業者の撤退により今後は更に希少なものとなっていくと考えられる。

表1-2-4. 信州の伝統野菜「赤根大根」の登録情報

種子・種苗	当該品種、または当該品種内で改良された品種
登録名称	赤根大根（清内路蕪） （よみ：アカネダイコン（セイナイジカブ））
信州の伝統野菜登録年月日	2007/4/26

2-1-2. 安定供給を目指して開発されたF1品種「清内路あかね」

2000年代初めに伝統的な赤根大根を特産品として取り扱う事業者に安定的に供給する需要が高まったことから、形や質のばらつきが多かった赤根大根の高品質で安定した生産を目指し、選抜系統を用いたF1（交雑）品種「清内路あかね」が開発、登録され、現在まで食文化を次世代に残すための保存・復興の一環となっていた。しかしながら、近年の漬物需要の低下により種子会社での生産停止が決定した。F1種の在庫はあるものの、今後は各家庭で伝承されている在来種が主流となっていく。

農林水産省品種登録ホームページから品種について一部を抜粋し以下の通り掲載する。

表1-2-5. F1種「清内路あかね」登録情報¹²⁾

作物区分	野菜
農林水産植物の種類	Brassica rapa L. var. rapa (L.) Thell. (和名：カブ変種)
登録品種の名称	清内路あかね (よみ：セイナイジアカネ)
登録年月日	2005/10/24
登録品種の植物体の 特性の概要	「この品種は、清内路村在来かぶ「赤根大根」の選抜系統を母系及び父系とする交雑品種であり、草姿は中で、葉はびわ形で切れ込みが浅裂、根は赤色で長く、曲がりがない漬物用品種である。草姿は中、子葉の色は緑である。葉数はやや少、葉形はびわ形、葉縁の切れ込みは浅裂、葉の大きさはやや小、色は緑、色素は無である。葉柄又は中肋の形は平、幅は中である。根形は長、抽根性はやや小、根の太さは細、表面は滑、色（基本色）は赤、色（補充色）は無、肉色は白、肉色（補充色）の分布は少、根重はやや重、T/R率はかなり小である。早晩性は早生、肉の緻密性は中、根こぶ病抵抗性は弱である。清内路村在来かぶ「赤根大根」と比較して、根肌の表面が滑であること、T/R率が小さいこと等で、「新金時長」と比較して、葉の色素が無であること、根形が長であること等で区別性が認められる。」引用登録品種データベース ¹²⁾

2-1-4. 在来種とF1種の食べ比べ

2025年11月8日（土）に清内路伝統野菜保存会櫻井会長の協力のもと、長野県立大学の学生を招き収穫作業のワークショップを通して収穫作業を体験し、伝統野菜についての学びを深めた。

ワークショップには長野県立大学在学生3名、卒業生1名と中澤教授にご参加いただいた。

表1-2-6. F1種と在来種の食べ比べに関するコメント

	在来種	F1種
味	やや辛みを感じる	えぐみが無く、ほんのり甘い
食感	やや硬めでシャキッとした歯ごたえ	在来種よりも柔らかめ



写真1-2-2. F1種と在来種の比較

2-2. 来歴

西川氏・根本氏の研究ノートによると、清内路地域には昔から「赤根大根」と呼ばれる蕪が生産されていた。根の形が普通の蕪とは異なり細長く、現在の漬物用の大根の様な形から「赤根大根」と称されたと考えられる。遺伝的な形質からこの蕪は長野県内で栽培されている他の蕪や漬け菜とは異なる品種群に分類され、飛騨地方や滋賀県に残る品種との近縁性が強い⁵⁾。

この調査結果から、江戸時代のタバコの出荷との関係や、木地師が持ち込んだとされる説がある。

2-3. 栽培方法

清内路伝統野菜保存会から聞き取りをした赤根大根の栽培方法は次のとおり。

2-3-1. 栽培時期

赤根大根には春撒きと秋撒きがある。尚、近年は気候条件の変化により播種時期が後ろ倒しになる事例が確認されている。

		1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
春	播種				■	■	■	■					
	収穫						■	■	■				
秋	播種								■	■			
	収穫										■	■	■

図1-2-1. 赤根大根の栽培時期

2-3-2. 栽培条件

発芽には25℃以下である必要があるが、急激に寒くなると成長が止まる。

雨が降って湿った後に播種するため、雨が少ないシーズンには栽培時期が大きくずれる。2025年は雨が少なく秋撒きの播種時期が後ろにずれ込んだ。

一方、播種後すぐに土砂降りになると種が流出する恐れがあるため、天気予報で1週間ほど激しい雨が降らない時期を見極める必要がある（聞き取り2024）。

2-3-3. 栽培方法

2024年は漬物業者からの受注生産を行っていた。2025年には需要の減少から栽培量も減少予定であったところに、本事業の継承・発信部門の軸となるワークショップ開催（写真1-2-9.）及び調査員の体験・記録のために計15kgの追加栽培を依頼する形となった。昨年度の調査時と同じ畑で栽培されたため栽培量の違いを見ることができた。写真1-2-3.と1-2-4.で示すとおり、2025年は畑の半分以上が空いてしまっている。生産された内5kgは本事業から、10kgは私の個人的な発注であり本事業の取組みが微力ではあるが赤根大根を未来につないだのではないかと実感した。

栽培にあたっては、こおろぎや黒い小さなコガネムシがつくためダイアジノンを撒く、また土には肥料を入れている（聞き取り2025）

1. 耕す 深さ30cm程度に耕す。
2. 播種 マルチシートに株間30cmで開けた5cm程度の穴に3粒蒔く（写真1-2-3.）。
薄く土をかぶせて、じょうろなどで水を撒く。
（土砂降りになると種が流れてしまうため1週間ぐらい雨の予報が無い時期に行う）。
3. 水やり 基本的には朝のみで土の様子を見ながら行う。
4. 収穫 秋はおよそ60日、春はおよそ50日程度で収穫できる。（写真1-2-5.）
蕪が大きくなっているものから収穫する。傷んだ葉や形が極端に目立つ部分は切り落とす（写真1-2-6.）。葉がついた状態で1蕪およそ300g程度が標準（写真1-2-7.）。
5. 洗浄 伝統野菜保存会の会長によるとこの作業が大変であるとのこと。
ひげ根を取り、泥落とし用の大きい容器に水をため泥を落とす（水道水）。
予洗いが済んだら綺麗な水で本洗いをする（水道水）（写真1-2-7.）。
6. 干す 一日干す（写真1-2-8.）。



写真1-2-3. 下清内路,「清内路あかね」の畑（2024年8月28日）



写真1-2-4. 下清内路,「清内路あかね」の畑（2025年11月8日）



写真1-2-5. 収穫の様子（2025年11月8日ワークショップ）



写真1-2-6. 傷んだ葉と莖の一部を落とす作業



写真1-2-7. 1本300g「清内路あかね」



写真1-2-8. 本洗いの様子



写真1-2-9. 洗浄後天日干しされる「清内路あかね」

2-3-4. 赤根大根栽培の課題

2025年11月10日に実施した赤根大根漬けワークショップにおいて、伝統野菜保存会関係者および生産者から、赤根大根栽培の今後に関する課題が共有された。

現在、清内路においては後継者および担い手不足により生産力が低下しており、販路が確保された場合であっても、安定的な生産量を確保することが難しい状況にある。加えて、地域の地形的条件から大規模な耕作には適しておらず、生産量の拡大によって課題を解決することが難しいという構造的な制約も存在している。

また、赤根大根に限らず漬物需要そのものが減少していることも、生産量減少の一因となっている。これまで赤根大根は販売用のみならず、自家消費を通じて地域内で作り継がれてきたが、近年は就業形態の変化により会社員世帯が増加し、自家消費分の栽培を行う家庭も減少している。生産を継続するためには一定の収入につながる必要がある一方で、現状では「農業」として生計を立てることが難しいという課題も指摘されている。

さらに、赤根大根の継承においては種の保存も重要な要素であるが、その管理や維持を将来的に誰が担うのかという課題も生じている。加えて、写真1-2-10.に見られるような病害の発生は、出荷を前提とした生産において品質面の課題となる可能性がある。

以上のことから、赤根大根の栽培は単に生産量の問題にとどまらず、担い手、需要、栽培環境および継承体制が相互に関係する複合的な課題を抱えていることが明らかとなった。また、地区内外において赤根大根の存在や価値を広く知ってもらうことが、今後の継承を考える上での前提となることも指摘されている。



写真1-2-10. 病気の赤根大根

以上のように、赤根大根の栽培を取り巻く課題は、生産や流通の問題にとどまらず、地域の暮らしの変化と密接に関わっていることが明らかとなった。赤根大根は、栽培され、加工され、日常の中で食べ続けられることによって維持されてきた食文化であり、生産環境の変化はそのまま食文化の継承にも影響を及ぼすものである。したがって、今後の継承を考える上では、生産のみを個別に捉えるのではなく、地域内で作られ、地域外でも食べられるような関係性がどのように維持されていくかという視点も持つ必要がある。

2-3-5. 赤根大根の栽培量

久留米大学研究ノート⁵⁾によると2002年から2005年まで出荷量は次の通りで、清内路村内での出荷量は1トンほどと微増なのに対して、村外の阿智村では約5トン増産している。清内路地域の地形による大規模栽培の難しさが影響している可能性がある。

表1-2-7. 赤根大根の栽培量

	栽培地域	栽培面積 (ha)	出荷量 (kg)	栽培戸数 (戸)	採種戸数 (戸)	参考資料
1999年	阿智村及び清内路村と 南木曾町の一部地域	約2			清内路村5戸、 南木曾町1戸	長野県のカブ・ツ ケナ品種 ¹¹⁾
2002年	阿智村及び清内路村		9,336			研究ノート ⁵⁾
2003年	阿智村及び清内路村		9,222			
2004年	阿智村及び清内路村		10,280			
2005年	阿智村及び清内路村		15,170			
2012年	清内路地域	1	10,000	50	30	信州在来の野菜・ 雑穀の保護と利用 ¹⁰⁾
2024年	阿智村清内路地域	0.25	2,000	30		聞き取り(2024)
2025年	阿智村清内路地域		200+給食セン ター(根羽村)	20		聞き取り(2025)

3. 赤根大根の漬物の特徴

長野県において漬け菜を利用した漬物の多くは、葉と蕪を分けて漬け込む方法が一般的である。一方、本調査においてレシピとして記録した古くから伝わる赤根大根の塩漬けは、葉と蕪を切り離すことなくそのまま漬け込む点に特徴がある。また、使用する調味料は塩と唐辛子のみであり、漬け込み後は特別な手入れを行わず、3〜4か月を経て食される。こうした工程の簡潔さは、家庭でも取り組みやすい保存食としての性質を示している。

漬け上がった赤根大根は、特有の紅色の色素が蕪全体に染み込み、鮮やかな色合いを呈することから、保存食でありながら視覚的な美しさも備えている。

さらに、調査の過程では、上清内路と下清内路の間で、主に使用する調味料や漬け方に違いが見られることが確認された。これは、赤根大根の漬物が統一された製法によってではなく、各家庭や地域の実践の中で継承されてきたことを示すものであり、文化的特徴の一つといえる。

一方で、赤根大根自体の一般流通量は少なく、その漬物は現在では非常に希少な存在となっている。作り継ぐ機会の減少は、味や製法の継承にも影響を及ぼす可能性がある。

「1-2. 清内路の産業と赤根大根に関連する取組み」で触れたとおり、昭和末期には煙草の後作として野沢菜が栽培されていたが、漬物業者から赤根大根の漬物製造の提案を受け、試作を重ねた結果、煙草の後作として赤根大根の生産が始まった。信州大学農学部大井氏によるF1化の研究が進められ、京都の種苗業者への委託により種子生産が行われるなど、流通を前提とした取組みも進められてきた。

しかし近年、漬物業界全体の縮小に伴い、清内路に存在した二つの加工場はいずれも赤根大根の取り扱いを終了している。長野県の紹介により安曇野地域の事業者による取り扱いが継続されていたが、販売不振により本年度から増産は終了した。これに伴い赤根大根の生産量も減少し、現在は数名の生産者による少量生産にとどまっている。

また、流通向けに開発された品種「清内路あかね」についても、種苗生産が2025年現在停止されている。現時点では種子の在庫により生産は継続されているものの、需要の減少が続いた場合、今後は各家庭での自家消費を中心とした生産に限られていく可能性がある。

以上のことから、赤根大根の漬物は、特定の製法や形を固定することで成立してきたものではなく、地域の自然条件と各家庭の営みの中で作られ、食べ続けられることによって継承されてきた食文化であるといえる。しかしながら、生産量や流通機会の減少により、実際に作り、食べる機会そのものが失われつつある現状も確認された。

本調査は、こうした状況の中で、赤根大根の漬物に関する知識や実践を記録として残すことを目的の一つとしたものである。同時に、記録にとどまらず、今後も地域の暮らしの中で作られ、食べ続けられる環境が維持されることが、この食文化の継承にとって重要であると考えられる。

4. 赤根大根の塩漬けの作り方と食べ方

本調査では、赤根大根の漬物について、従来口伝を中心に継承されてきた作業工程を記録として整理することを目的に、実際の漬け込みを行いながら工程の確認を行った。赤根大根の塩漬けは、地域内では各家庭に細かな違いがあるものの、基本的な手順は共通しており、その工程を可視化することは今後の継承に資するものと考えられる。

なお、本工程の整理にあたっては、2024年度に引き続き下清内路在住の女性を講師として迎え、清内路振興室、伝統野菜保存会、集落支援員等の協力のもと、実際の漬け込み作業を通じて確認を行った。体験を伴う形で工程を整理することにより、文献や聞き取りのみでは把握しにくい作業上の感覚や留意点についても記録することができた。

本節に記載する内容は、調査の過程で確認された基本的な作り方として整理したものであり、各家庭における実践を制限するものではない。また、本内容は別途、作り方を分かりやすくまとめた資料として整理し、地域内での共有および今後の継承活動に活用できる形でデータ化した（図1-2-2.）。

信州 阿智村 清内路

あかね蕪の塩漬け



材料

- 清内路あかね蕪 5 kg
- あら塩 40 g
- 食塩 52 g
- 唐辛子（種あり（大））.. 2 本

道具

- 15型の漬け桶
- 漬物袋（1斗用）
- 重石（8.5型）

鮮やかな赤が映える♡塩と唐辛子だけで漬ける昔ながらのお漬物

つくりかた

1. 下準備

- 収穫後のあかね蕪はよく洗って1日干しておく。
- 漬け前に再度よく洗う。 → 桶に漬物袋をセットする。

2. 漬ける

- ①桶底に平になるようにあかね蕪を敷き詰める。
- ②あら塩を霜降り程度にふる（ぼらぼらと全体に5秒ぐらい）。
- ③唐辛子をちぎっておく
- ④①～③を繰り返す。
 - ・赤根の蕪の向きを変えて高さを均一にする。
 - ・少し重心をかけながら平らに押し込む。
 - ・塩は一段ごとにあら塩と食塩を交互にする
- ⑤中敷きをして、袋を開いて、重石をのせて蓋をする。
- ⑥涼しいところで保管する。
 - ※水があがっても重石は減らさない
 - ※あがった水が重石を超えたら少しスポンジなどで取る
 - ※漬物を1本出したら平にならして、また漬ける

たべかた

2月～3月頃が食べ頃です。

- ①そのまま食べる
- ②刻んで、薄い塩水に浸して塩抜きをする

※4月、5月と気温があがると、発酵が進み酸っぱくなっています。余った分は冷蔵庫に保存するなどして工夫してください。

11月の漬けどき

図1-2-2. 赤根大根漬物レシピ（2025年）

4-1. 作り方



材料：赤根大根5kg,
あら塩40g
食塩 52g
種あり唐辛子（大）2本
道具：15型の漬け桶
漬物袋（1斗用）
重石（8.5型）

写真1-2-11. 赤根大根漬け（撮影2025年3月）

1. 下準備

- ・収穫後の赤根大根はよく洗って1日干しておく。
- ・漬ける前に再度よく洗う。
- ・樽に漬物袋をセットする

2. 漬ける

- 1 樽底に平らになるように赤根大根を敷き詰める。（写真1-2-14.）
- 2 あら塩を霜降り程度にふる（ばらばらと全体に5秒ぐらい）（写真1-2-15.）
- 3 唐辛子をちぎっておく
- 4 ①～③を繰り返す。
 - ・赤根大根の蕪の向きを変えて高さを均一にする。
 - ・少し重心をかけながら平らに押し込む。
 - ・塩は一段ごとにあら塩と食塩を交互にする。
- 5 中敷きをして、袋を閉じて、重石をのせて蓋をする。
- 6 涼しいところで保管する。
 - ・水があがっても重石は減らさない
 - ・あがった水が重石を超えたら少し取る （写真1-2-16.）
 - ・漬物を1本出したら平にならして、また漬ける



写真1-2-12. 5kgの赤根大根とその葉



写真1-2-13. 清内路唐辛子（大きく辛い）



写真1-2-14. 赤根大根を綺麗に整列させる



写真1-2-15. 塩は赤根大根1層に対して霜降り
（写真は2024年の体験から）



写真1-2-16. 1ヶ月程度で重石の上まであがる水。200mlほどすくった。
（写真：2024年12月06日撮影）

本節で整理した作り方は、特定の方法を標準化することを目的としたものではなく、これまで地域の中で行われてきた実践の一例を記録したものである。こうした記録が残されることにより、これまで経験のなかった世代や地域外の人々にとっても、赤根大根の漬物づくりに触れるきっかけとなり、実際に作り、食べるという行為を通じて食文化が継承されていくことが期待される。

4-2. 食べ方

赤根大根の塩漬けは、例年2月から3月頃が食べ頃とされ、主に副菜として食されている。調査の結果、他地域の漬物のように料理素材として多様に加工される例は比較的少なく、漬物そのものとして食卓に供されてきたことが特徴として確認された。

基本的な食べ方は次のとおりである。

1. 塩抜きはせず、輪切りにして食べる
2. 刻んで薄い塩水に浸し、塩抜きをして食べる

塩抜きを行うことで塩味が和らぎ、現在の食生活においても食べやすくなる。なお、4月から5月にかけて気温が上昇すると発酵が進み酸味が強くなるため、余った場合は冷蔵保存するなどの工夫が行われている。



写真1-2-17. 駒ヶ根市での参考提供より（2024年3月）

4-2-1. 赤根大根の食べ方の変化

聞き取り調査からは、赤根大根は漬物としての利用のほか、生のまま刻んで干し大根とともに煮たり、なますとして食べるなど、家庭ごとに多様な食べ方が存在していることが確認された。現在では、漬物（自家消費）としての利用が中心となっているが、生食やなますとして食べられる例も引き続き見られる。

4-3. 塩漬け以外に確認された赤根大根の漬物

昨年度から続く聞き取り調査では上清内路と下清内路において漬物の漬け方や味付けに違いがあることが確認されていた。上清内路では砂糖や醤油、酢などを加えた甘めの味付けが見られる一方、下清内路では塩漬けを基本とする方法が一般的である。

使用される調味料については、塩を基本としながら、砂糖（ざらめ）、みりん、醤油、酢、唐辛子などが各家庭の嗜好に応じて加えられていることが確認された。詳細については、別途実施したアンケート調査結果を参照されたい。

以上のように、赤根大根の漬け方は地域内においても一様ではなく、家庭ごとの経験や生活環境に応じて多様に受け継がれてきたものである。こうした多様な実践は、担い手の減少とともに失われる可能性もあることから、現在の段階で記録として残し、次世代が選択できる形で伝えていくことが今後重要である。

本章で整理した内容は、体験を伴う調査によって作業工程と生活技術を具体的に記録した点に意義があり、赤根大根の食文化を実践として継承していくための基礎資料となるものである。

【参考資料】

聞き取り調査により確認された赤根大根の漬け方事例（2025年10月20日 上清内路）

※本資料は聞き取りによる記録であり、分量・工程は家庭ごとの方法によるものである。これらの漬け方は主に口伝によって継承されてきたものであり、分量や手順は家庭ごとに異なる。また、地域では赤根大根を「だいこん」、唐辛子を「こしょう」と呼ぶ場合もあり、聞き取り記録においては赤根大根と白大根が混在している可能性もある。そのため、本調査では個別のレシピを標準的な作り方として提示するのではなく、どのような調味料や組み合わせが用いられているかという傾向の把握に重点を置いた。

● 赤根大根の甘酢漬け

材料：赤根大根（5kg）、白い大根（5kg）、塩（カップ3杯）、水道水少々、みつかん酢（1本＝1.8kg）、砂糖（ざらめ）（1袋＝1kg）、焼酎1杯

作り方：

1. 赤根大根の葉先を落とし、白い大根の葉をおとす。
2. 1を水道水少々と共に塩カップ3杯と漬ける＊3日ほどで水があがる（水を入れていないと水があがるまで10日かかる）
3. みつかん酢とざらめを加熱して煮立たせる
4. 塩漬けを全部出して、水は捨てる
5. 大根、赤根大根を並べ直す
6. 冷ました調味料をかける
7. 焼酎1杯（悪くならないように）を加える

● きゅうり、みょうが、きのこなどと一緒に漬ける

材料：清内路きゅうり、みょうが、大根、きのこ、赤根大根、唐辛子、ざらめ

作り方：

1. 清内路きゅうりは春に植えて7月に収穫し漬け込み、塩漬けのまま使う
2. みょうがは秋に採れて塩漬けにし、塩を抜く。
3. きのは秋に採れる。雑きのこをゆでて、水であくをとり、塩漬けにする。塩抜きをして使う。
4. 11月中頃に1～3を漬ける。唐辛子、ざらめを加える。

- 酢と砂糖と漬ける

材料：大根（10kg）、塩（5%）、酢（一升）、砂糖（ざらめ1kg）

- みりん、ざらめ等で漬ける

嫁ぎ先の奥様から習い50年前から漬けている。以前は砂糖を入れなかったが段々と今風の漬物になっていった。食感は大根はしゃきしゃき、赤根大根は固いイメージ。食べ方は輪切り、葉は大き目に切る（野沢菜漬けのように）。

材料：赤根大根（葉の先端は落とす、茎は使う）、塩、みりん、ざらめ、唐辛子、※水は使わない

作り方：

1. 赤根大根を洗う（根の部分と葉の砂をきちんと落とす）
2. 赤根大根を干す
3. 赤根大根の葉先は切り落とす

- 贅沢漬け

材料：赤根大根（10kg）、塩（500g）、ざらめ（250g）、しょうゆ（2カップ）、みりん（1カップ）、だし（100g）、りんご酢（500g）、かつお節

- 塩漬けみょうがときゅうり

塩漬けみょうがときゅうりの塩を抜いて赤根大根に調味料を加える。更にきのこを加える。

本調査において確認された赤根大根の漬け方は、塩漬けを基本としながらも、砂糖、みりん、酢、醤油などを用いた多様な方法が各家庭に存在していた。これらは統一されたレシピとして共有されているものではなく、それぞれの生活環境や嗜好、家族構成の変化の中で自然に形成され、受け継がれてきたものである。

近年、漬物の消費量は全国的に減少傾向にあるとされるが、本地域においては現在もなお、日常の保存食として複数の漬け方が家庭単位で保持されていることが確認された。このように、一つの作物をめぐる多様な実践が同時に存在している状況は、山間地域の生活文化の継続性を示すものであり、地域の食文化を理解する上で重要な特徴であると考えられる。

南信州の山間部に位置する小規模な集落において、こうした食文化が現在も生活の中に残されていることは、地域固有の生活環境や歴史的背景によって支えられてきた可能性があり、今後は記録とともに、その実態を継続的に確認していくことが求められる。

5. 赤根大根についてのアンケート調査結果

5-1. アンケート票

アンケートは、阿智村清内路振興室のご協力で実施した。封筒に入れたアンケートを12月7日に阿智村清内路振興室に渡し、回覧を回す時に各戸に配布いただき、アンケートにご協力いただけるよう依頼した。回答後は、清内路振興室に集めていただき、3回に分けて長野県立大学中澤宛に郵送いただいた。よって、調査期間は、2025年12月～2026年1月、調査対象は清内路地区の居住者で、回答数は46票で回収率は24.5%であった（配布数188戸）。

なお、本アンケート調査の結果報告では、アンケート用紙に赤根大根と記載して調査依頼を行ったので、赤根大根の名称で報告する。

5-2. 回答結果のまとめ

① 居住地区

居住地区は、上清1が7戸（15.2%）、上清2が2戸（4.3%）、下清1が19戸（41.3%）、下清2が17戸（37.0%）、記載なしが1戸（2.2%）で、上清内路地区の回答が9票（19.6%）、下清内路地区の回答が36票（78.3%）から得られた（表5-2-1）。

表5-2-1. 回答者居住地

	回答数	回答割合
上清内路 1	7	15.2%
上清内路 2	2	4.3%
下清内路 1	19	41.3%
下清内路 2	17	37.0%
無回答	1	2.2%
合計	46	100.0%

(N=46)

② 性別

回答者の性別は、男性が25人（54.3%）、女性が22人（47.8%）で、その内、男女に印があった調査票が1票あった。

③ 年代

回答者の年代は、30代が1人（2.2%）、40代が3人（6.5%）、50代が1人（2.2%）、60代が12人（26.1%）、70代が21人（45.7%）、80代が5人（10.9%）、90代以上が3人（6.5%）で、60代以上の回答がほぼ9割（89.1%）を占めた（表5-2-2）。

表5-2-2. 年代

年代	回答数	回答割合
30代	1	2.2%
40代	3	6.5%
50代	1	2.2%
60代	12	26.1%
70代	21	45.7%
80代	5	10.9%
90代～	3	6.5%
合計	46	100.0%

(N=46)

④ 赤根大根の漬物を自分で作るか

赤根大根の漬物を自分で作るかについて4つの選択肢により尋ねた結果（N=46）を表5-2-3に示した。「現在も作っている」との回答は13人（28.3%）、「昔は作っていた（今は作っていない）」との回答は18人（39.1%）、「作ったことはないが、食べたことはある」との回答は15人（32.6%）、「作ったこともないし、食べたこともない」との回答は皆無だった。

表5-2-3. 居住地別赤根大根の漬物を自分で作るか

	現在も作っている		昔は作っていた（今は作っていない）		作ったことはないが、食べたことはある		作ったこともないし、食べたこともない		合計	
上清内路	4	8.7%	3	6.5%	2	4.3%	0	0.0%	9	20.0%
下清内路	9	19.6%	15	32.6%	12	26.1%	0	0.0%	36	80.0%
合計	13	28.3%	18	39.1%	14	30.4%	0	0.0%	45	100.0%

(N=45)

以下の⑤～⑯の質問については、「現在も作っている」の回答者13人および「昔は作っていた（今は作っていない）」の回答者18人に対し回答を依頼した。

⑤ 赤根大根の漬物を漬ける時期

赤根大根の漬物を漬ける・漬けた時期について、「その他」を含む5つの選択肢により尋ねた結果、「11月上旬」との回答は2人（6.5%）、「11月中旬」12人（38.7%）、「11月下旬」11人（35.5%）、「12月上旬」6人（19.4%）で「その他」の回答はなく、11月中旬から11月下旬に多くが漬物加工を行っていた（表5-2-4）。

表5-2-4. 赤根大根の漬物を漬ける・漬けた時期

時期	11月上旬		11月中旬		11月下旬		12月上旬		合計	
人	2	6.5%	12	38.7%	11	35.5%	6	19.4%	31	19.4%

(N=31)

⑥ 赤根大根の漬物を作る量とその変化

赤根大根の漬物を作る・作った量（最も多く漬けていた時の量）を、重さまたは本数で尋ねた結果、重さ（kg）については22人から回答が得られ、1kgが2人、8kgが3人、10kgが10人、15kgが1人、20kgが4人、30kgが2人だった（表5-2-5）。

表5-2-5. 赤根大根の漬物を作る・作った量（重量）

kg	現在も作っている		昔は作っていた（今は作っていない）		合計	
1	1	4.5%	1	4.5%	2	9.1%
8	1	4.5%	2	9.1%	3	13.6%
10	6	27.3%	4	18.2%	10	18.2%
15	1	4.5%	0	0.0%	1	4.5%
20	1	4.5%	3	13.6%	4	18.2%
30	0	0.0%	2	9.1%	2	9.1%

(N=22)

また、本数（本）については9人から回答が得られ、5本が1人、10本が1人、30本が2人、50本が1人、60本が1人、80本が2人、300か400本が1人だった。内、「現在も作っている」との回答者の作る本数（本）は、30本が1人、300か400本が1人だった。

作る量の変化について尋ねた自由記述の結果では、11人から回答が得られ、内容をまとめて示すと、「現在も作っている」と回答した3人は、「（現在作る量8kg）20kg位から少なくなった」、

「（10kgから）今は5kg」、「家族も減り、食生活も変わってきた」と回答した。「昔は作っていた（今は作っていない）」回答者では8人から回答が得られ、その内4人から「家族の減少（その結果食べる量が減った）」という回答が得られた。

⑦ 誰に教わったか

赤根大根の漬物の作り方を主に誰に教わったかについて「その他」を含む7つの選択肢により複数回答可で尋ねた結果、29人から回答があり、「母」と「近隣の方」の回答が最も多く11人で約4割を占めた。次いで「祖母」と「その他」の回答が5人、「生産加工団体」が2人だった（表5-2-6）。

表5-2-6. 赤根大根の漬物の作り方を主に誰に教わったか

	現在も作っている		昔は作っていた（今は作っていない）		合計	
母	3	10.3%	8	27.6%	11	37.9%
近隣の方	5	17.2%	6	20.7%	11	37.9%
祖母	1	3.4%	4	13.8%	5	17.2%
生産加工団体	1	3.4%	1	3.4%	2	6.9%
祖父	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%
父	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%
その他	3	10.3%	2	6.9%	5	17.2%

（N=29）

⑧ 何年前頃から作り始めたかと何年頃まで作っていたか

何年前頃から作り始めたかについては18人から回答があり、その結果を表5-2-7に示した。

表5-2-7. 赤根大根の漬物を何年前頃から作り始めたか

何年前頃から	現在も作っている		昔は作っていた（今は作っていない）		合計	
8年前	1	5.6%	0	0.0%	1	5.6%
10年前	0	0.0%	1	5.6%	1	5.6%
15年前	2	11.1%	0	0.0%	2	11.1%
20年前	2	11.1%	1	5.6%	3	16.7%
25年前	0	0.0%	1	5.6%	1	5.6%
30年前	1	5.6%	1	5.6%	2	11.1%
36年前	0	0.0%	1	5.6%	1	5.6%
40年前	1	5.6%	1	5.6%	2	11.1%
42年前	1	5.6%	0	0.0%	1	5.6%
53年前	1	5.6%	0	0.0%	1	5.6%
55年前	0	0.0%	2	11.1%	2	11.1%
60年前	1	5.6%	0	0.0%	1	5.6%
合計	10	55.6%	8	44.4%	18	100.0%

（N=18）

何年前頃まで作っていたかについては「昔は作っていた（今は作っていない）」と回答した13人から回答が得られ、その結果を表5-2-8に示した。

表5-2-8. 赤根大根の漬物を何年前頃まで作っていたか

何年前頃まで	昔は作っていた	
1年前	1	7.7%
2年前	1	7.7%
4年前	1	7.7%
5年前	1	7.7%
7～8年前	1	7.7%
10年前	2	15.4%
15年前	2	15.4%
20年前	1	7.7%
30年前	1	7.7%
50年前	2	15.4%
合計	13	100.0%

(N=13)

⑨ 調味料の購入先

赤根大根の漬物作りに使用する・使用した調味料の購入先について「その他」を含む4つの選択肢により複数回答可で尋ねた結果29人から回答が得られ、「JA」が最も多く19人、次いで「阿智村・飯田市のスーパー」が15人で、その内5人が「JA」と「阿智村・飯田市のスーパー」の両方を回答した（表5-2-9）。「現在も作っている」回答者では、「JA」と「阿智村・飯田市のスーパー」が各7人で、その内2人が「JA」と「阿智村・飯田市のスーパー」の両方を回答した。

表5-2-9. 赤根大根の漬物を作るときの調味料の購入先（複数回答）

何年前頃から	現在も作っている		昔は作っていた（今は作っていない）		合計	
JA	7	24.1%	12	41.4%	19	65.5%
阿智村・飯田市のスーパー	7	24.1%	8	27.6%	15	51.7%
長田屋	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%
その他	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%

(N=29)

⑩ 赤根大根の漬物を作るとき使用する・使用した調味料

赤根大根の漬物を作るとき使用する・使用した全ての調味料について、「その他」を含む9つの選択肢により複数回答可で尋ねた結果30人から回答が得られた（表5-2-10）。

表5-2-10. 赤根大根の漬物を作るとき使用する・使用した調味料

調味料	上清内路		下清内路		合計	
塩	0	0.0%	1	3.3%	1	3.3%
こしょう（唐辛子）	0	0.0%	1	3.3%	1	3.3%
塩とこしょう	1	3.3%	11	36.7%	12	40.0%
塩とざらめと酢	1	3.3%	0	0.0%	1	3.3%
塩とこしょうと酢	2	6.7%	4	13.3%	6	20.0%
塩と酢とその他（砂糖）	1	3.3%	0	0.0%	1	3.3%
塩とざらめとこしょうと酢	0	0.0%	2	6.7%	2	6.7%
塩とざらめとこしょうと焼酎	0	0.0%	1	3.3%	1	3.3%
塩とざらめと酢と焼酎	1	3.3%	0	0.0%	1	3.3%
塩とこしょうとその他	0	0.0%	3	10.0%	3	10.0%
塩とざらめとこしょうと酢と焼酎	1	3.3%	0	0.0%	1	3.3%
合計	7	23.3%	23	76.7%	30	100.0%

(N=30)

⑪いつ頃から食べ始めるか

赤根大根の漬物をいつ頃から食べ始めるか・食べ始めたかを尋ねた結果、28人から回答があり、「12月」が3人、「12月末」が2人、「1月」が7人、「2月」が4人、「3月」が5人、「4月」が2人、「3または4月」が2人、「早いときで1月」、「様子をみながら」および「いつでも」が各1人だった（表5-2-11）。

表5-2-11. 赤根大根の漬物をいつ頃から食べ始める・食べ始めたか

いつ頃から	現在も作っている		昔は作っていた（今は作っていない）		合計	
12月	2	7.1%	1	3.6%	3	10.7%
12月末	0	0.0%	2	7.1%	2	7.1%
1月	3	10.7%	4	14.3%	7	25.0%
2月	0	0.0%	4	14.3%	4	14.3%
3月	1	3.6%	4	14.3%	5	17.9%
4月	1	3.6%	1	3.6%	2	7.1%
3月または4月	1	3.6%	1	3.6%	2	7.1%
早いときで1月	1	3.6%	0	0.0%	1	3.6%
様子をみながら	1	3.6%	0	0.0%	1	3.6%
いつでも	1	3.6%	0	0.0%	1	3.6%
合計	11	39.3%	17	60.7%	28	100.0%

(N=28)

⑫ いつ頃まで食べる・食べたか

赤根大根の漬物をいつ頃まで食べる・食べたか、尋ねた結果では、30人から回答があった（表5-2-12）。「1月」が1人、「3月」が3人、「3～4月」が1人、「4月」が3人、「3～5月」が1人、「5月」が2人、「6月」が10人、「7月」が1人、「8月」が3人、「1年」が2人、「なくなるまで」が3人だった。

表5-2-12. 赤根大根の漬物をいつ頃まで食べる・食べたか

いつまで	現在も作っている		昔は作っていた（今は作っていない）		合計	
1月	0	0.0%	1	3.3%	1	3.3%
3月	1	3.3%	2	6.7%	3	10.0%
3～4月	0	0.0%	1	3.3%	1	3.3%
4月	1	3.3%	2	6.7%	3	10.0%
3～5月	0	0.0%	1	3.3%	1	3.3%
5月	2	6.7%	0	0.0%	2	6.7%
6月	1	3.3%	9	30.0%	10	33.3%
7月	1	3.3%	0	0.0%	1	3.3%
8月	2	6.7%	1	3.3%	3	10.0%
1年	2	6.7%	0	0.0%	2	6.7%
なくなるまで	2	6.7%	1	3.3%	3	10.0%
合計	12	40.0%	18	60.0%	30	100.0%

(N=30)

⑬ 食べる・食べた時

赤根大根の漬物を食べる・食べた時について、「その他」を含む6つの選択肢により複数回答可で尋ねた結果、27人から回答が得られ、「夕食」が最も多く26人、次いで「朝食」が20人、「昼食」が16人、「間食・お茶」が15人、来客が13人から回答され、「その他」の回答はなかった（表5-2-13）。「現在も作っている」回答者からの回答は、「夕食」が最も多く11人、次いで「朝食」9人、「昼食」7人、「間食・お茶」と「来客時」が各5人だった。

表5-2-13. 赤根大根の漬物を食べる・食べた時（複数回答）

食べる時 （食べた時）	現在も作っている		昔は作っていた（今は作っていない）		合計	
朝食	9	33.3%	11	40.7%	20	74.1%
昼食	7	25.9%	9	33.3%	16	59.3%
夕食	11	40.7%	15	55.6%	26	96.3%
間食・お茶	5	18.5%	10	37.0%	15	55.6%
来客時	5	18.5%	8	29.6%	13	48.1%
その他	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%

(N=27)

⑭ 赤根大根の漬物の保存場所

赤根大根の漬け物を保存する・保存した場所について、「その他」を含む6つの選択肢により複数回答可で尋ねた結果、27人から回答が得られ、「涼しい部屋」が最も多く12人、次いで「漬物部屋（蔵）」が11人、「物置」が9人、「台所」が4人、「その他」が1人から回答され、玄関と自由記述された。赤根大根の漬物は、低温で保存する必要があることが示された（表5-2-14）。

表5-2-14. 赤根大根の漬物の保存場所（複数回答）

保存場所	現在も作っている		昔は作っていた（今は作っていない）		合計	
涼しい部屋	2	7.4%	10	37.0%	12	44.4%
漬物部屋（蔵）	4	14.8%	7	25.9%	11	40.7%
物置	2	7.4%	7	25.9%	9	33.3%
台所	1	3.7%	3	11.1%	4	14.8%
床下	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%
その他	0	0.0%	1	3.7%	1	3.7%

(N=27)

⑮ 赤根大根の漬物作りや保存に使う・使った道具

赤根大根の漬物作りや保存に使う・使った道具について、「その他」を含む7つの選択肢により複数回答可で尋ねた結果、27人より回答が得られ、漬物容器では「プラスチック樽」が最も多く22人、次いで「木樽」が10人、「甕・陶器の樽」が1人から回答された（表5-15）。重石では「漬物石」が21人、「河原の石」が10人から回答された。ビニール袋は、17人から回答された。

表5-2-15 赤根大根の漬物作りや保存に使う・使った道具（複数回答）

保存場所	現在も作っている		昔は作っていた（今は作っていない）		合計	
プラスチック樽	9	33.3%	13	48.1%	22	81.5%
木樽	4	14.8%	6	22.2%	10	37.0%
甕・陶器の樽	0	0.0%	1	3.7%	1	3.7%
ビニール袋	8	29.6%	9	33.3%	17	63.0%
漬物石	10	37.0%	11	40.7%	21	77.8%
河原の石	5	18.5%	5	18.5%	10	37.0%
その他	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%

(N=27)

⑩ 赤根大根の漬物の漬け方

赤根大根の漬け方（工程）について、「その他」を含む7つの選択肢により複数回答可で尋ねた結果、27人より回答が得られ、「その他」の回答はなく、各工程を選択した回答数を表5-2-16に示した。

表5-2-16 赤根大根の漬物の漬け方（工程）（複数回答）

漬け方（工程）	現在も作っている		昔は作っていた（今は作っていない）		合計	
赤根大根を洗う。	11	40.7%	15	55.6%	26	96.3%
洗った後、水気を切り、陰干しする。	5	18.5%	11	40.7%	16	59.3%
洗った後、葉先を切る。	4	14.8%	8	29.6%	12	44.4%
洗った後、根と葉を切り離す。	4	14.8%	4	14.8%	8	29.6%
赤根大根、塩、こしょうの順で層にして容器に漬ける。重石をのせる。	9	33.3%	16	59.3%	25	92.6%
赤根大根を塩漬けにする。塩抜きした赤根大根と大根を、砂糖、酢などの調味液を沸騰させた調味液に漬ける。軽く重石をする。	2	7.4%	2	7.4%	4	14.8%

（N＝27）

さらに、赤根大根の漬物を作るときに行う特別な工程やでき上がりの目安など、重要なポイント・コツ等について自由記述で尋ねた結果7人から回答があり、以下に示す。

- ・赤根の甘酢漬。
- ・赤根の葉も切らずに一緒に漬けた。毎日石のかたむき等に気をつけて見た（水が上がってきたら重しを軽くした）。
- ・しっかり塩を降る。
- ・上部にふた代わりに葉の部分のをせてなるべく空気に触れない様にしていた。
- ・特別でもありませんが白菜やあかね、葉っぱ、大根をきざみ塩、からごしょうを入れ、切り漬けにする。どの家庭でもされていると思います。
- ・毎朝石のかたむきを見る。水があがってきたら石を軽くする。
- ・赤根大根は、私としては丸のままひげをとり、葉もおいしいので根元から切り落とさないで10cm葉を残してつけます。また、私は赤根大根に手を嫌われていたので、手袋をして洗ったり漬けたりしました。私のところでは、JAに出していて、春と秋の2回だしていました。kg（重量）は50kg位でしたが、夫と二人で作っていました。

以下の⑰～⑳の質問については、「現在も作っている」の回答者13人、「昔は作っていた（今は作っていない）」の回答者18人および「作ったことはないが、食べたことはある」の回答者14人の全調査対象者に対し回答を依頼した。

⑰ 赤根大根の漬物を誰からもらうか

赤根大根の漬物を、現在「もらう」ことがある方に誰からもらうかを、「その他」を含む6つの選択肢により複数回答可で尋ねた結果、24人（52.2%）より回答が得られ、赤根大根の漬物をもらった対象は、「近隣の方」が最も多く20人で、母が1人であり、祖母、祖父、父の回答はなかった（表5-2-17）。

表5-2-17. 赤根大根の漬物を誰からもらうか（複数回答）

誰からもらうか	現在も作っている		昔は作っていた（今は作っていない）		作ったことはないが、食べたことはある		合計	
近隣の方	1	4.2%	8	33.3%	11	45.8%	20	83.3%
母	0	0.0%	0	0.0%	1	4.2%	1	4.2%
祖母	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%
祖父	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%
父	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%
その他	1	4.2%	0	0.0%	3	12.5%	4	16.7%

（N=24）

⑱ 赤根大根の漬物を現在、「買う」ことがあるか

赤根大根の漬物を現在、「買う」ことがあるかについて尋ねた結果、41人より回答が得られ、9人が赤根大根の漬物を「買ったことがある」と回答し、「作ったことはないが、食べたことはある」回答者では6人が「買う」ことがあると回答した（表5-2-18）。

表5-2-18. 赤根大根の漬物を現在、「買う」ことがあるか

購入経験	現在も作っている		昔は作っていた（今は作っていない）		作ったことはないが、食べたことはある		合計	
買ったことはない	10	21.7%	13	28.3%	9	19.6%	32	69.6%
買ったことがある	1	2.2%	2	4.3%	6	13.0%	9	19.6%
無回答	2	4.3%	3	6.5%	0	0.0%	5	10.9%

（N=46）

①⑨ 赤根大根の漬物を作る・食べる際の決まり事や言い伝え

赤根大根の漬物を作る・食べる際に決まり事や言い伝えはあるかを、自由記述で尋ねたところ、5人から回答が得られ、以下に示す。

- こぬかを入れるとよい、昔は春まで食べなかった。
- 桜のさくころに口あけ。
- 作り手の手を選ぶと言われていた。
- 昔はきのこと一緒に漬けるとおいしくなった。
- 私のところでは、春と秋とJAに出していましたが、特に、秋は出荷した残りを、手がきらわれますので、ゴム手袋で洗って、葉を根本より10cmつけて皮のままやさしく洗います。皮はつけたままです。10kgで約3合の塩でプラ桶に入れちがいに一つめて一つずつ塩をふって又同じ様にして10kgつけたら2倍ぐらいの重石をのせて4、5日くらいで自然に水の上がるのを待ちます。水があがったらザルに入れて水切りします。この時にもビニールの手袋でします。次に本漬けに入るときは、プラ桶に新しい大きなビニール袋を挽いてまた赤根大根を交互にしておいて、これが本漬けとなり砂糖1kgを少しずつのせて、酢も3合いりますが、少しずつコップでまいて、焼酎も少しずつまいて、漬けていき、10kg漬けたら、ビニールは中にたたんで入れず、重石7～8kgのせて桶蓋をして、しばらくおいて、赤い水が赤根大根からでるまでおきます。赤い水があがってきたら、つかりあがりです。

②⑩ 赤根大根の漬物はどんな存在か

赤根大根の漬物はどのような存在か、「その他」および「特になし」を含む8つの選択肢から複数選択可で尋ねた結果、42人より回答が得られた（表5-2-19）。「特になし」は2人からの回答だった。最も多い回答は「昔から食べられている伝統的な料理」で32人、次いで「郷土料理、ふるさとの味」が27人、「季節を感じる料理」および「お茶のおとも」が16人から、「手軽に食べることができる保存食」が12人から回答されたが、「地域のイベントやお祭りには欠かせないもの」の回答は得られなかった。

表5-2-19. 赤根大根の漬物はどのような存在か（複数回答）

どのような存在か	現在も作っている		昔は作っていた（今は作っていない）		作ったことはないが、食べたことはある		合計	
昔から食べられている伝統的な料理	11	26.2%	11	26.2%	10	23.8%	32	76.2%
郷土料理、ふるさとの味	11	26.2%	7	16.7%	9	21.4%	27	64.3%
季節を感じる料理	5	11.9%	6	14.3%	5	11.9%	16	38.1%
お茶のおとも	5	11.9%	5	11.9%	6	14.3%	16	38.1%
手軽に食べることができる保存食	6	14.3%	3	7.1%	3	7.1%	12	28.6%
地域のイベントやお祭りには欠かせないもの	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%
その他	2	4.8%	0	0.0%	2	4.8%	4	9.5%
特になし	0	0.0%	2	4.8%	0	0.0%	2	4.8%

(N=42)

② 赤根大根の漬物は、地域の歴史や文化にとって重要だと思うか

赤根大根の漬物は地域の歴史や文化にとって重要だと思うか、5つの選択肢で尋ねた結果、41人から回答され、「重要だと思う」が最も多く22人、次いで「とても重要だと思う」が9人だった（表5-2-20）。

表5-2-20. 赤根大根の漬物は地域の歴史や文化にとって重要だと思うか

重要だと思うか	現在も作っている		昔は作っていた（今は作っていない）		作ったことはないが、食べたことはある		合計	
とても重要だと思う	1	2.4%	5	12.2%	3	7.3%	9	22.0%
重要だと思う	8	19.5%	6	14.6%	8	19.5%	22	53.7%
どちらでもない	2	4.9%	3	7.3%	3	7.3%	8	19.5%
あまり重要だと思わない	0	0.0%	1	2.4%	1	2.4%	2	4.9%
全く重要だと思わない	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%

(N=41)

② 赤根大根の漬物は、地域コミュニティの絆を深める役割があると思うか

赤根大根の漬物は地域コミュニティの絆を深める役割があると思うか、3つの選択肢で尋ねた結果、42人から回答され、「はい、そう思う」が最も多く24人、次いで「どちらともいえない」が17人、「いいえ、そう思わない」が1人だった（表5-2-21）。

表5-2-21. 赤根大根の漬物は地域コミュニティの絆を深める役割があると思うか

役割があると思うか	現在も作っている		昔は作っていた（今は作っていない）		作ったことはないが、食べたことはある		合計	
はい、そう思う	6	14.3%	9	21.4%	9	21.4%	24	57.1%
どちらとも言えない	5	11.9%	7	16.7%	5	11.9%	17	40.5%
いいえ、そう思わない	0	0.0%	0	0.0%	1	2.4%	1	2.4%

(N=42)

㊸ 赤根大根の漬物の食文化は、若い世代に十分に継承されていると思うか

赤根大根の漬物の食文化は、若い世代に十分に継承されていると思うかについて、「わからない」も含む5つの選択肢で尋ねた結果、42人から回答され、なお、1人から「全く継承されいない」と「わからない」の複数回答があった（表5-2-22）。最も多い回答は「あまり継承されていない」で28人から回答され、「十分に継承されている」の回答は得られず、「ある程度継承されている」が6人からの回答だった。

表5-2-22. 赤根大根の食文化は、若い世代に十分に継承されていると思うか

継承されていると思うか	現在も作っている		昔は作っていた（今は作っていない）		作ったことはないが、食べたことはある		合計	
十分に継承されている	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%
ある程度継承されている	2	4.8%	3	7.1%	1	2.4%	6	14.3%
あまり継承されていない	5	11.9%	11	26.2%	12	28.6%	28	66.7%
全く継承されていない	3	7.1%	2	4.8%	1	2.4%	6	14.3%
わからない	2	4.8%	0	0.0%	1	2.4%	3	7.1%

(N=42)

㊸ 赤根大根の漬物の食文化を継承していく上での課題

赤根大根の漬物の食文化を継承していく上で、どのような課題があると思うか、「特になし」および「その他」を含む10の選択肢により複数選択可で尋ねた結果、42人から回答された（表5-2-23）。「特になし」の回答はなかった。

最も多い回答は、「地域の作り手が減っている」で30人から回答された。次いで「家庭で漬ける機会が減っている」が29人で、半数以上から得られた課題では「若い世代が作り方を知らない、教わる機会が少ない」が23人、「食生活の変化により好まれなくなっている」が22人、「食材「赤根大根」の入手が難しい」が21人から回答された。

表5-2-23. 赤根大根の漬物の食文化を継承していく上での課題（複数回答）

食文化を継承していく上での課題	現在も作っている		昔は作っていた（今は作っていない）		作ったことはないが、食べたことはある		合計	
地域の作り手が減っている	10	23.8%	9	21.4%	11	26.2%	30	71.4%
家庭で漬ける機会が減っている	7	16.7%	13	31.0%	9	21.4%	29	69.0%
若い世代が作り方を知らない、教わる機会が少ない	7	16.7%	7	16.7%	9	21.4%	23	54.8%
食生活の変化により好まれなくなっている	7	16.7%	9	21.4%	6	14.3%	22	52.4%
食材「赤根大根」の入手が難しい	4	9.5%	11	26.2%	6	14.3%	21	50.0%
「赤根大根」を漬けるのに手間や時間がかかる	3	7.1%	6	14.3%	0	0.0%	9	21.4%
歴史や文化的価値が十分に知られていない	0	0.0%	4	9.5%	1	2.4%	5	11.9%
記録や資料が少ない	3	7.1%	1	2.4%	1	2.4%	5	11.9%
その他	0	0.0%	5	11.9%	1	2.4%	6	14.3%
特になし	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%

(N=42)

② 赤根大根の漬物の食文化を保護、継承するために必要な取り組み

赤根大根の漬物の食文化を保護し、後世に伝えていくために、どのような取り組みが必要だと思うか、「その他」を含む12の選択肢により複数選択可で尋ねた結果、42人から回答された（表5-2-24）。取り組みとして最も多い回答は、「学校給食での提供や食育活動」で19人から、次いで「公民館等での料理教室やワークショップの開催」が16人で、「地域のお祭りやイベントでの提供機会の拡充」および「レシピや漬け方調理動画のデジタルアーカイブ化」が各15人と続き、「レトルト食品や土産物としての商品開発」が12人から回答された。「赤根大根の漬物」に関する歴史や物語（食文化ストーリー）の発信」は7人から、また、「文化財としての登録（無形文化財、無形の民俗文化財など）」は6人からで、いずれも回答数は多くなかった。

表5-2-24. 赤根大根の漬物の食文化を保護し、後世に伝えていくために必要な取り組み（複数回答）

食文化を保護、継承するために必要な取り組み	現在も作っている		昔は作っていた（今は作っていない）		作ったことはないが、食べたことはある		合計	
学校給食での提供や食育活動	4	10.5%	6	15.8%	9	23.7%	19	50.0%
公民館等での料理教室やワークショップの開催	2	5.3%	7	18.4%	7	18.4%	16	42.1%
地域のお祭りやイベントでの提供機会の拡充	4	10.5%	7	18.4%	4	10.5%	15	39.5%
レシピや漬け方調理動画のデジタルアーカイブ化	4	10.5%	4	10.5%	7	18.4%	15	39.5%
レトルト食品や土産物としての商品開発	2	5.3%	4	10.5%	6	15.8%	12	31.6%
ウェブサイトやSNSでの情報発信	1	2.6%	3	7.9%	4	10.5%	8	21.1%
「赤根大根の漬物」に関する歴史や物語（食文化ストーリー）の発信	2	5.3%	3	7.9%	2	5.3%	7	18.4%
観光客向けの食文化体験ツアーの実施	0	0.0%	2	5.3%	4	10.5%	6	15.8%
文化財としての登録（無形文化財、無形の民俗文化財など）	1	2.6%	5	13.2%	0	0.0%	6	15.8%
他の地域（全国の赤根大根系漬物）との交流イベント	1	2.6%	1	2.6%	3	7.9%	5	13.2%
行政や専門家による調査研究の推進	1	2.6%	1	2.6%	1	2.6%	3	7.9%
その他	2	5.3%	2	5.3%	1	2.6%	5	13.2%

(N=38)

②⑥ 赤根大根の漬物を後世に伝えてきたいと思う理由

赤根大根の漬物を後世に伝えていきたいと思う理由については、14人から回答が得られた。以下にその回答を記載する。

- 地区の歴史・文化を語るうえでは欠かせないもの。赤根単体の漬物ではなく、キューリ、ミョウガ、雑きのこを合わせた漬物が地域の伝統的な漬物であり、絶やしてはいけない食文化。
- 赤根大根を作らなければだめだと思います。今本当の清内路赤根を作っている人がいないと思います。
- 赤根大根を作るには、畑がすぐにいいのがとれなくなり（連作ができず）ねこぶ病等ありむずかしい。昔の赤根、父母の代にはいい大根がとれた
- 今はもう84才となりリュウマチという病気がありますので、残念ですがやめています。
- 印象に残る色の食品であり、清内路人が長い間愛してきた伝統的食品である。発酵食品なので健康に良いと思う。絶えてしまうと復活されるのに多大な努力が必要である。
- 煙火や赤根大根の漬け物等でその地域の独自性が生まれるので大切な事だと考えます。
- これがないと赤根大根を作る意味がないから
- 清内路出身ではなく、移住10年目です。岐阜県高山市に赤かぶ漬があり、高山で小学生時代を過ごしたので、赤根大根の漬物は赤かぶ漬を思い出すから。
- 清内路特有の文化
- 清内路の食文化として伝えたい
- 清内路の歴史的食文化
- 単においしいから、又、食べ飽きない味、他の地域にないもので、途絶えてしまうと復活させることがむずかしいと思う
- 地域の伝統野菜だから
- つけものが好まれない時代になってきている中で伝統的なものとして残したい。自然の酸味、これは他にはない味なので残したい。

②⑦ 赤根大根の漬物にまつわる思い出やエピソード

赤根大根の漬物にまつわる思い出やエピソードについては、13人から回答が得られた。以下にその回答を記載する。

- 赤かぶ漬けは母親が冬になると大量に漬けていた記憶があります。作り方を教わったわけでもなくネット調べてですが、赤根大根や赤かぶを見つけると買って自分が食べる分だけ（子供は食べません）ひと瓶漬けます
- 赤根大根はなかなかむづかしいのですが、特に秋づけのほうがおいしいですね。天？気のせいか、秋漬けが多かったと思います。
- 以前、清内路に住んでいた友人にあかね漬をあげたらよろこばれた。トウガラシのきいてるのがうまいと言われた。
- 近隣の人や親戚のおばあさんに、漬け方が上手な人がいて、辛さと酸味が絶妙で本当においしかった。同じ方法でも漬ける家によって味が変わる。それが不思議でとても興味深い。
- 雑きのことあわせた漬け物も食べていました
- 塩とこしょうだけの味を残していけたらと思う。他にきゅうりも塩とこしょうだけの漬物も残して行きたいと思う。大根、みょうがもキャベツも入れることがある。
- 大根を作る事がむづかしい。畑で連作をきらうためになかなかむづかしい。父母の時代、いい赤根がとれていた。
- 高山の赤カブ漬けが全く味も同じです。たまに買って食べます。美味しく漬けた故一？さんが以前空気をいれなければ何年経っても食べられると言っていました。家に18年経った赤根大根漬けがあります。研究材料としていかがでしょうか
- 漬ける人によって微妙に味が違い、どれもがおいしいと思える。漬ける家の桶に菌があってそれが味にでるようだ。
- 春先になると酸っぱくなる。それもまたいいかなあ
- 保存方法はあるていどずしいところに置いた方がよいと思います。つかってくると白いきらがが増えて？きますのでスポンジなどでふきとるとよいかと思います。
- まずは思いがある人が始めないと続かない
- 若い方に栽培させる

5-3. 考察

アンケートの主な結果について以下に考察する。

「赤根大根」の漬物作りについては、回答者の約3割が現在も作っており、約4割が昔は作っていたが、現在は作っていないという回答で、漬物加工が半数以下に減少している状況が推察された（表5-2-3）。また、居住地区に注目し上清内路と下清内路に分けてみると、「現在も作っている」との回答は上清内路で4人、「昔は作っていた（今は作っていない）」の回答は3人で、下清内路では「現在も作っている」の回答は9人、「昔は作っていた（今は作っていない）」の回答は15人で、両地区とも、現在作っているとの回答もあったが、作らなくなったという回答も結構あった。

「現在も作っている」回答者の作る漬物の重さは1kgから20kgにわたり（表5-2-5）、誰に教わったかについては「近隣の方」の回答が最も多く5人、次いで「母」と「その他」が3人、「祖母」と「生産団体」が1人だった（表5-2-6）。

「昔は作っていた（今は作っていない）」の回答者の作り始めた年と作るのをやめた年の回答から、その多くが10年以上前から作り続けていた赤根大根の漬物を作らなくなっていた（表5-2-7、表5-2-8）。

漬ける時に使用する調味料については、いろいろな組み合わせが回答され、調味料を工夫して各家庭の味の赤根大根の漬物が漬けられている様子がうかがわれた（表5-2-10）。居住地区に注目し上清内路と下清内路に分けてみると、上清内路の回答者7人から得られた調味料の回答には全て塩と酢が使用されており、「塩と酢とごらめ（または砂糖）」を含む回答は4人から得られた。下清内路の回答者24人から得られた調味料の回答では塩とこしょう（唐辛子）が使用されており、「酢とごらめ」を含む回答は2人だけで、「現在も作っている」回答者から得られた。聞き取り調査の結果で得られた「伝統的に上清内路では赤根大根を甘酸っぱく漬け、下清内路では塩とこしょう（唐辛子）で漬ける」という話とほぼ一致した結果が得られた。なお、下清内路でも現在の一部には「塩とごらめとこしょう（唐辛子）と酢」で漬ける漬け方が行われていることも明らかとなった。

家庭によって食べ始める・食べ始めた時期は12月～4月にわたり多様だった（表5-2-11）。いつまで食べるかについても家庭によって1月まで～1年中まで多様だったが、その内、「昔は作っていた（今は作っていない）」回答者では、6月までが最も多かった（表5-2-12）。

赤根大根の漬物を食べる機会は、現在も昔も、夕食をはじめ、食事や間食、来客の時にも食べる・食べた漬物であったことが示された（表5-2-13）。

赤根大根の漬物作りや保存に使う・使った道具については、「現在も作っている」回答者からの回答をみると、漬物容器では「プラスチック樽」が最も多く9人から回答されたが、「木樽」もまだ4人で使用されていた（表5-2-15）。

漬け方（工程）については、根と葉を切り離す漬け方の回答は8人（29.6%）で、約7割が根と葉をつけたまま赤根大根を漬けていることが推察された（表5-2-16）。また、「現在も作っている」回答者の結果から、現在も塩とこしょう（唐辛子）で漬ける方法（9人）と、甘酢で漬ける方法（2人）が行われていることが明らかとなった。

また、「昔は作っていた（今は作っていない）」回答者で「買う」ことがあると回答した人は2人で、「現在も作っている」回答者は1人と、現在赤根大根の漬物を「買う」人は少ない結果となった（表5-2-18）。現地の関係者からの情報では、阿智村の道の駅などでお土産用に販売されている「赤根大根」の漬物は、甘酢漬けタイプしかないそうで、現在「買う」人が少ない理由として、その影響があるように推察された。

漬物はどんな存在かについて尋ねた結果は、最も多い回答が「昔から食べられている伝統的な料理」、次いで「郷土料理、ふるさとの味」で、赤根大根の漬物の清内路での位置づけの資料となると期待する（表5-2-19）。また、赤根大根の漬物は地域の歴史や文化にとって重要だと思うか尋ねた結果、「重要だと思う」および「とても重要だと思う」の回答が多くを占め、回答者の多くが赤根大根の漬物を地域の歴史や文化にとって重要だと考えていることが明らかとなった（表5-2-20）。また、半数以上の回答者が、赤根大根の漬物は地域コミュニティの絆を深める役割があると思っていることが示された（表5-2-21）。なお、回答者の8割以上が、赤根大根の漬物の食文化は若い世代に十分に継承されているとは思っていない状況が示された（表5-2-22）。

赤根大根の漬物の食文化を継承していく上での課題については、「特になし」の回答がなく、「地域の作り手が減っている」、「家庭で漬ける機会が減っている」、「若い世代が作り方を知らない、教わる機会が少ない」、「食生活の変化により好まれなくなっている」および「食材「赤根大根」の入手が難しい」などの課題が半数以上から回答された。一方、赤根大根の漬物の食文化を保護し、後世に伝えていくために必要な取り組みとして最も多い回答は、「学校給食での提供や食育活動」で、次いで「公民館等での料理教室やワークショップの開催」で、「地域のお祭りやイベントでの提供機会の拡充」および「レシピや漬け方調理動画のデジタルアーカイブ化」が続き、一方、「「赤根大根の漬物」に関する歴史や物語（食文化ストーリー）の発信」や「文化財としての登録（無形文化財、無形の民俗文化財など）」の回答数は多くなかった。

赤根大根の漬物を後世に伝えてきたいと思う理由が14人から、また、赤根大根の漬物にまつわる思い出やエピソードが13人から回答され、様々な理由や思いが寄せられた。

今回、アンケート調査で明らかになった赤根大根の漬物に関する知識や技術や清内路の皆様の思いを今後の赤根大根の漬物の保護、継承の資料として参考にしたい。

6. 調査結果からの示唆 ―作り継ぐということ―

本調査を通じて明らかとなったのは、赤根大根をめぐる食文化が、単一の方法や規範によって維持されてきたのではなく、各家庭や個人の工夫によって柔軟に作り継がれてきたという点である。漬け方や保存方法、食べる時期や味の好みには幅があり、それらは地域の自然条件や暮らしの変化に応じて更新されてきた。この多様性こそが、当該地域の食文化を今日まで存続させてきた要因の一つであると考えられる。

第一に示唆されるのは、こうした多様な実践を価値として可視化し、記録することの重要性である。これまで赤根大根の栽培や漬物づくりは、日常生活の中で暗黙的に共有されてきたが、生活環境の変化により、その前提は揺らぎつつある。本調査において、家庭ごとの知恵や考え方を言語化し、資料として整理できたことは、将来に向けた継承の基盤を整える試みとして意義を有する。

第二に、体験を通じた関わりが継承の裾野を広げる可能性が確認された。赤根大根を実際に栽培し、漬け、食べるという一連の体験は、単なる知識の伝達にとどまらず、地域の気候や人との関係性、食に対する価値観への理解を深める契機となっている。試食や体験の場は、地域内外の人々がこの食文化に主体的に関わる入口として機能しており、今後の担い手形成に寄与するものと考えられる。

第三に、赤根大根の文化継承においては、家庭単位での作り継ぎを基本とする分散的なあり方が、現代の生活環境に適した形であることが示唆された。大規模な生産や流通を前提とせずとも、必要な分を作り、食べ、次に伝えるという循環が維持されていれば、文化としての存続は可能である。このような小規模で柔軟な継承の形は、地域固有の食文化を無理なく支える現実的なモデルといえる。

これらを踏まえると、今後の課題は、赤根大根を特定の型や正解に固定することなく、「食べられる文化」として開いていくことにある。地域の催しや共有の場を通じて、より多くの人が実際に口にする機会を持つことは、文化の理解と継承の双方につながる。その際、地域の自主性を尊重しながら、記録、発信、体験の機会づくりを後押しする外部からの支援や連携が加わることで、取り組みの持続性と広がりが高まることが期待される。

本調査は、赤根大根をめぐる食文化が、過去の姿を保存する対象ではなく、現在の暮らしの中で更新され続ける文化であることを示している。今後も、地域の多様な実践を尊重しつつ、その価値を共有可能な形で示していくことが、次世代へと作り継いでいくための重要な視点である。

(3) 参考文献

- 1) 阿智村教育委員会 (2014) 『わたしたちの阿智村—阿智村の歴史と文化—』 阿智村歴史副読本編集委員会, 阿智村教育委員会
- 2) 長野県下伊那郡清内路村 編集委員, (2009) 『村制百二十周年・閉村記念誌 清内路村』
- 3) 阿智村清内路振興室 (2020) 『南信州清内路』 阿智村清内路振興室,
https://seinaiji.jp/about_seinaiji/
- 4) 清内路村誌編纂委員会 (1982) 『清内路村誌上巻』 清内路村誌刊行会
- 5) 西川芳昭、根本和洋 (2006) 「研究ノート 野菜地方品種の特産品化における遺伝資源管理各アクターの役割と農家の意識—長野県「清内路あかね」F1品種育成事例から—」 久留米大学 産業経済研究 第46巻 第4号. 323-345頁
- 6) 農林水産省 (2025) 『2025年農林業センサス（市区町村別統計）』 農林水産省,
<https://www.maff.go.jp/j/tokei/census/afc/>
- 7) 阿智村 (2025) 『阿智村の統計2024』 阿智村,
https://www.vill.achi.lg.jp/uploaded/life/18039_50346_misc.pdf
- 8) 清内路村誌編纂委員会 (1982) 『清内路村誌下巻』 清内路村誌刊行会
- 9) 信濃毎日新聞社 (1999) 『清内路人とくらし』 信濃毎日新聞社
- 10) 大井美知男、根本和洋 (2012) 「信州在来の野菜・雑穀の保護と利用」 信州大学農学部食料生産課学科, 信州大学農学部応用生命科学科.
- 11) 大井美知男、神野幸洋 (1999) 「長野県のカブ・ツケナ品種」 信州大学農学部
- 12) 農林水産省 輸出・国際局 知的財産課 (2011) 登録品種データベース,
https://www.hinshu2.maff.go.jp/vips/cmm/apCMM112.aspx?TOUROKU_NO=13420&LANGUAGE=Japanese
- 13) 長野県庁農政部園芸畜産課 (2025) ”「信州の伝統野菜」の選定をしています”長野県庁ホームページ, 信州の伝統野菜
<https://www.pref.nagano.lg.jp/enchiku/sangyo/nogvo/engei-suisan/vasai/dentouvasai.html>
- 14) 長野県庁企画振興部広報・共創推進課 (2024) ”南信州地域の情報” 長野県
<https://www.pref.nagano.lg.jp/koho/10koiki/han-i.html>
- 15) 長野県庁 (2025) ”長野県の10広域” 長野県
<https://www.pref.nagano.lg.jp/10koiki/index.html>
- 16) 阿智村 (2025) ”暮らす、生きる。阿智家族” <https://www.vill.achi.lg.jp/site/teiju/>
- 17) 国土交通省 (2025) 国土地理院 <https://maps.gsi.go.jp/>

18) アメダス（2025）国土交通省 気象庁

https://www.data.ima.go.jp/stats/etrn/view/annually_a.php?prec_no=48&block_no=1317&year=2025&month=&day=&view=

19) 阿智村清内路振興室（2020）『南信州清内路』”手づくり花火” <https://seinaiji.jp/hanabi/>

20) 清内路伝統野菜保存会事務局（2025） 櫻井拓巳 「清内路の伝統野菜について」阿智村清内路振興室

21) 阿智村清内路振興室（2020）『南信州清内路』”食”

<https://seinaiji.jp/category/visualdictionary/food/page/4/>

第2章 総括

調査主任 川村悠華

本事業では、長野県における発酵食文化の中でも、地域固有の製法と生活文化に根ざして継承されてきた希少な漬物である、信濃町の「こしょう漬け」と阿智村清内路の「赤根大根（清内路蕪）の漬物」を対象に、文献調査および聞き取り調査、アンケート調査、現地観察を組み合わせた総合的な調査を実施した。

両者に共通して明らかになったのは、これらの漬物が単なる食品ではなく、寒冷な気候条件のもとで生まれた越冬保存食であり、地域の自然環境・農業・家族関係・近隣共同体の交流と密接に結びついた生活文化そのものであるという点である。特に「こしょう漬け」は、夏季の塩蔵野菜を冬季に再利用する独自の二段階製法を持ち、「赤根大根漬け」は在来品種の栽培と種子保存を前提とする点で、地域の農業知識と発酵技術の高度な蓄積を示している。

一方で、調査結果からは深刻な継承課題も浮き彫りになった。製造経験者の高齢化、作業負担の大きさ、生活様式の変化、気候変動、法制度の影響などが重なり、家庭内での製造は急速に減少している。アンケート結果からも、若い世代では「作る文化」から「もらって食べる文化」へと変化している実態が確認され、知識の世代間断絶が進行していることが示唆された。

しかし同時に、地域住民の多くはこれらの漬物を「土地の記憶」「地域の誇り」「失ってはならない文化」と認識しており、学校教育、料理教室、イベント活用、デジタル記録、商品開発など、多様な継承手段への強い期待も確認された。これは、発酵食文化が今なお地域アイデンティティの重要な構成要素であることを示している。

本調査は、消滅の危機にある発酵漬物文化を記録し、可視化し、共有可能な知識として整理した点において大きな意義を持つ。これらの成果は、文化財指定への基礎資料となるだけでなく、食文化教育、地域振興、観光資源化、ブランド形成、次世代への技術継承に活用できる可能性を有している。

今後求められるのは、単なる保存ではなく、「作り継がれる環境」を社会的に再構築することである。地域住民、教育機関、行政、研究者、食品産業が連携し、発酵食を生活文化として未来へ接続する仕組みづくりが必要である。本事業がその第一歩となり、信州の多様な発酵文化の再評価と再生につながることを期待する。

第3章 総評

令和8年2月13日に行われた第三回有識者会議にて、調査員から調査報告書の発表が行われ、有識者3名と共催者1名の総評を記載する。

令和7年度「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業 有識者
一般社団法人長野県調理師会 会長 湯本忠仁様

「漬物離れ」という言葉を耳にすることが増えました。私たちも魚離れや野菜離れについて研究を重ねるなかで、漬物という存在には、他の食品にはない独特の「時間」の重みがあるのではないかと感じています。

漬物には、漬けてすぐに食卓に出せるものもあれば、数か月かかるものもあります。その過程そのものが、漬物の本質なのかもしれません。咀嚼を重ねることで、素材の旨味や発酵の奥行きがじわりと立ち上がってくる。その在り方は、私たち料理人にとって、漬物が単なる添え物ではなく、「最後の仕上げの仕事」であることを意味しています。料理全体の輪郭を整え、食卓の時間を締めくくる存在なのです。

何か月も寝かせるあいだ、「どんな具合に育っているだろう」と楽しみと不安を胸に待つ時間。それは期待と緊張が入り混じる、まさに表裏一体の想いです。その期間に何を考え、どのような気持ちで食べる日を迎えるのか、その心の在り方もまた、味わいの一部になるのではないのでしょうか。

近年は、調味料や技術の工夫によって、短時間で発色させたり、味を整えたりする便利な方法もあります。しかし、不便さから便利さへと移ろうなかで、目に見えにくい大切な情報が失われているのではないのでしょうか。たとえば、木樽が呼吸をし、微生物とともに環境を育てていく働きは、ワインづくりにも通じるものがあり、何度も仕込みを重ねてきた人にしかわからない、経験の価値です。

また、地域での調査や研究を進めるうえでは、まず人と人との信頼関係が何よりも大切です。八十年代のおばあちゃんが、ふと漏らす一言には、長年の暮らしの知恵や、その土地の風土が凝縮されています。それは、質問項目を並べただけの調査からは決して浮かび上がらない、生きた言葉です。

日本人の主食であるお米にとって、漬物は最高の相手です。この文化を未来へつないでいくためにも、おばあちゃんたちが嫁や孫へと自然に技を受け渡していけるような働きかけを、これからも大切にしていきたいものです。

令和7年度「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業 有識者

料理研究家 横山タカ子様

地域に深く入り込んで漬物を探る調査は、非常に大変な作業であったと思います。調査員がその土地土地を訪れ、一緒に漬けさせてもらったことで、地域に対して「トントン」と戸を叩き（ノックし）、「自分たちの漬物はそんなに貴重なものなのか」という気づきを住民に与えた意義は大きいです。

「漬物を食べなくなった」背景には、1970年代から続いた「塩分は体に悪い」という一方的な定説があります。かつて行政が各市町村を回り、郷土料理や漬物を否定し、油料理を推奨した時代がありました。その結果、私たちの長寿を支えてきた発酵食品と食物繊維の宝庫である漬物や味噌汁が遠ざけられてしまいました。私は、長野県の長寿はまさに「すんき」に代表されるような乳酸菌と食物繊維を、漬物を通じて摂取してきた結果だと考えています。

もう一点重要なのは、塩からい漬物は「調味料」であるということです。長野県では、「笹寿司」や「やたら」、「ニラせんべい」など、漬物の塩分を味付けのベースとして活用する深い知恵があります。醤油を使うのと違い、漬物を調味料として使えば同時に食物繊維も摂取できます。この「食物繊維のある調味料」という視点を報告書に加え、漬物の有用性を改めて再考するきっかけにしたいと考えます。

令和7年度「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業 有識者

公立大学法人長野県立大学 健康発達学部 食健康学科 教授 中澤弥子様（総評文章）

本事業では、信州の伝統的な漬物に着目し、今年度の中でも記録保存や保護継承のために緊急調査が必要と判断された、信濃町を中心に作られる「こしょう漬け」と阿智村清内路地区で作られる「赤根大根（清内路蕪）」の漬物を調査した。

「こしょう漬け」については、「こしょう漬け」作りに欠かせない信濃町の冷涼な気候風土や、段取りよく夏の季節から素になる野菜を栽培し、塩漬けにしておく計画性、毎年の気候を塩梅しながら本漬けを行い、漬けた後も塩加減を素や大根で加減して、1か月程度の漬け上がりまで管理する。学生と共に、地元の信濃町生活改善グループの原山さんを中心に「こしょう漬け」の経験の技や生活の知恵を教えていただいた。他の漬物にない、「こしょう漬け」特有のゆたかな香りと味わいに驚くとともに、手間と時間と技術が必要な「こしょう漬け」がこの地で作り継がれてきた理由が理解できたように思った。また、余った大根は、「やたら」に欠かせない味噌漬けにしたという話もうかがい、食べものを粗末にしないでおいしく食べ尽くすくらしの知恵を教えていただいた。

なお、「こしょう漬け」の起源について詳細に記録した文献は見つからず、「こしょう」である唐辛子がいつから信濃町で栽培され始めたのか、江戸時代に善光寺で七味の販売のために鬼無里地区で唐辛子が栽培された歴史などを含めて考えると、まだ、多くの謎が残されている。昭和初期の記録はあっても、それ以前のルーツを辿ることは今後の課題ですが、非常に貴重な塩漬け野菜の活用法などが明らかになった。

「赤根大根（清内路蕪）」については、11月に伝統野菜の学習や赤根大根の収穫体験と漬物体験を行った。在来とF1の違いや、伝統野菜の栽培の課題や活用の取り組み、赤根大根の漬け方はシンプルなだけに熟練の塩の塩梅など、体験しなければわからないことばかりで、学生とともに多くのことを学ぶ機会となった。また、「赤根大根」の漬物についてアンケート調査を行い、上清内路と下清内路での漬け方の違いや、食文化継承への思いなど、これまであまり分かっていなかった実態が深掘りされた。これらの貴重な情報は、地域の文化を伝えていく上での大きな一助となると考える。この調査で明らかになったことをきちんと押さえ、今後の継承活動に繋げていくことが重要だと考える。

なお、長野県調理師会会長の湯本忠仁様および料理研究家の横山タカ子様には、長野県立大学健康発達学部食健康学科調理学ゼミの学生に、信州の漬物について学ぶワークショップを長野県立大学で開催いただき、たくさんの知識と技術、そして信州のもてなしの心をご指導賜わることができた。心より感謝申し上げます。

令和7年度「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業 有識者

一般社団法人食品需給研究センター 長谷川 潤一様（総評文章）

長野県における発酵食文化は、寒冷な気候条件、複雑な地形、在来作物の多様性、そして家族・共同体としての生活の実践が重層的に関係しながら形成されてきた、地域固有の文化資源である。本事業で対象となった「赤根大根（清内路蕪）の漬物」および「こしょう漬け」は、その典型例として、地域の自然環境、農業技術、保存・発酵技術、季節の移り変わり、社会関係のあり方を反映する生活文化であり、地域政策の観点からも重要な意味を持つと考える。

また、本事業で実施された調査では、これらの「文化」が担い手の高齢化や生活環境の変容により消滅の危機に直面する中で、その歴史的・文化的価値を記録し、体系的に整理した点において、文化政策・地域振興政策の双方に資する成果を挙げたものと評価できる。

調査から得られた重要な知見の一つは、両者の発酵文化が「単一の規範」ではなく、「多様な実践の集合」として継承されてきた点である。赤根大根漬けは家庭ごとに漬け方や味の嗜好が異なり、こしょう漬けは夏季の塩蔵野菜を冬季に再利用する二段階製法という独自性を持つ。

これらは、地域の自然条件や生活の変化に応じて柔軟に更新されてきた実践であり、文化を固定的な「型」として保護するのではなく、「プロセス」として理解する必要性を示している。地域政策においても、文化を「変化し続ける生活の営み」として捉え、その多様性を価値として認識する視点が求められる。さらに、体験を通じた関与が文化継承の基盤を拡張する可能性を持つことも、本事業の重要な成果である。学生を対象とした製造体験型ワークショップでは、栽培・漬け込み・試食という一連のプロセスを通じて、地域の気候、農作業の身体性、食に対する価値観への理解が深まることが確認された。

これは、文化を「知識」として学ぶ段階から「実践を通じて理解する」段階へと移行させる教育的効果を持ち、次世代の担い手形成に寄与する。地域政策の観点からは、こうした体験型学習を学校教育・大学教育・社会教育に組み込むことで、地域文化を媒介とした人材育成の仕組みを構築できる点が重要である。

私が推進している「食の6次産業化プロデューサー（食Pro.）制度」では、ビジネスや事業を核とした地域の持続・発展といった産業クラスターの形成という視点から、「知識として学ぶこと」と「実践を通じて理解すること（制度では『実践的スキル』と称している）」の重要性を捉え、認証プログラムの実施機関において「知識」と「実践的スキル」の向上に向けた体系的カリキュラムが実施され、これらを習得した人材の「検定」が行われている。

本調査により取りまとめられた知見も、地域政策という観点の違いはあるものの、継承のための教育という視点ではその根幹は同じである。

今回得られた知見は、デジタルアーカイブとして保管されるだけでなく、体系化し公開していくことで、文化継承と地域の持続可能性を支える基盤として極めて重要な資源となる。製法、語り、生活の記憶、農業技術、気候条件などを総合的に記録することで、地域内外の教育・研究資源として活用できるだけでなく、文化財指定、観光資源化、商品開発など、多様な主体が参照可能な共通基盤が形成される。特に、担い手の高齢化が進む中で知識の断絶を防ぐためには、デジタル技術を活用した記録と発信が不可欠であり、地域政策においても「文化のデジタル基盤整備」は今後の重要課題であると考ええる。

今後求められるのは、文化を単に保存するのではなく、「作り継がれる環境」を社会的に再構築することである。家庭単位の小規模で柔軟な継承は、現代の生活環境に適したモデルであり、地域の自主性を尊重しつつ、教育機関、行政、研究者、食品産業が連携し、文化を未来へ接続する仕組みを構築する必要がある。学習プログラムの開発、大学生・社会人を対象とした地域実習、地域産業との協働による商品開発、観光との連携による体験プログラムの創出など、多様な主体が関わることで、文化の持続性は大きく高まるはずである。

本事業は、信州の発酵食文化を「地域資源」として再評価し、学術的知見と地域実践を接続する重要な第一歩であるとともに、今後も地域の多様な実践を尊重しつつ、その価値を共有可能な形で示し、次世代へと継承していく取り組みが継続されることを期待する。

令和7年度「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業 共催

長野県産業労働部 産業技術課 地酒・食品振興担当課長 中谷まゆみ様

この調査を通じて、漬物文化が「農業」と切り離せないものであることを改めて強く感じました。特に「こしょう漬け」については、漬け床にするための「こしょう」を自ら植え、育てることから始まっています。材料を買ってきて作るのではなく、家で作っているからこそ成立する文化です。これを街中の人が同じようにしようとしても、それは文化の本来の形とは異なるのかもしれませんが。その地に住んでいるからこそ残せる文化の形があります。

また、家庭内での継承が難しくなっている現状において、「誰に向けて繋ぐのか」という視点が重要です。現在、信州の農山村の魅力に惹かれてやってくる移住者の方々が大変増えています。こうした「新しい住民」の方々を継承の対象として意識し、意識的に文化を伝えていくことが、これからの時代の継承のあり方ではないかと感じました。



文化庁 令和7年度「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業

事業名 長野県における発酵食の魅力調査・発信事業

制作・発行 発酵バレーNAGANO

発行日 令和8年3月8日