

全 体 報 告 書

事業名称	天龍村の「柚餅子」食文化調査・魅力発信事業
現状・課題	【現状】 昭和50年に結成された「天龍村柚餅子生産者組合」は、組合員の高齢化、後継者不足を理由に平成31年に解散した。その後、主に地域おこし協力隊のOB・OGらで組織されたNPO法人「ツメモガキ」が村内の坂部地区で柚餅子作りを継承している。少人数による手作業のため生産量に限りがあり、令和5年の生産数は年間300個程度に留まる。 【課題】 500年以上にわたり口頭伝承されてきており、書籍による明確による記録がない。そして坂部地区では過疎化や高齢化、食生活の変化によって存続が危ぶまれている。 由来や歴史が明文化された資料が村内に無いため、その価値を村民や観光客に効果的に伝えることが難しい。地味な見た目であること。作るための手間がかかり、60グラムで1100円する値段の高さなどを理由に、柚餅子知らない人にその価値を理解してもらうことが難しい。
事業目的	丸柚餅子は、ゆずを切り抜いて中に味噌などを詰めて焼いたり蒸したりして作る、中世から伝わる保存食で、全国の柚餅子文化の「原型」と言える。全国の丸柚餅子の生産者にその成り立ちや調理法を調査することで、日本の各地域でどのような食文化が形成されてきたのかを探る。これにより、どのような課題があるのかを浮き彫りにし、中世以来の日本の一食文化をどのように次世代に継承していくのかを明確にする。 昨年度の調査では、丸柚餅子が「おかず」から「お菓子」へと食文化が昇華していく過程を調査できた。恐らく日本最古の平安期からの伝来が残る和歌山県龍神村では、地域の「おかず」としての丸柚餅子作りの伝統を聞き取ることができた。奈良県十津川村も同様に、地域の殖産作物としての成り立ちを見聞できた。 中四国地方の菓子生産者である「星加のゆべし」（愛媛県西条市）、「佐藤玉雲堂」（岡山県矢掛町）ではナッツ類が使用されていない違いや、お伊勢参りによる影響を考察している。 また、全国的に丸柚餅子の需要減に悩んでいる実態が浮き彫りとなった。生産者の世代交代は上手くいっている例はあるものの、これではまさに食文化が風前の灯と言えるであろう。したがって本年度調査では、「おかず」から「お菓子」にとどまらず、「調味料」への可能性を探ることで、柚餅子という食文化の新たな創出と継承の可能性にも言及している。 一方、能登半島地震だけでなく、令和6年能登豪雨の影響で調査ができなかった輪島市の「柚餅子総本家中浦屋」への実地調査ができなかった。中浦屋は、震災前は3万個も丸柚餅子を出荷した国内最大の生産者であり、本調査における本丸を欠く結果となった。 そして、熊本県菊池市に聞き取り調査し、九州の丸柚餅子文化にも触れたい。日本最大のゆず生産地である高知県馬路村に赴き、ゆずがどのように生産されていて、なぜ主要生産地に柚餅子文化が残されていないのか。そして丸柚餅子をフランス料理に欠かせないソースとしてレシピに取り入れ、JR東日本の豪華寝台列車「四季島」でもその料理が提供され、フランスへのゆず文化発信にも貢献している松本市のフランス料理店「ヒカリヤ ニシ」の料理人に対しても、柚餅子消費者を代表する形の識者としてヒアリングを行いたい。
事業概要	(1) 調査研究事業 ・有識者検討会議の開催 ・柚餅子についての調査（文献・実地調査/掘り起こし） ・調査報告会の開催 ・調査報告書、記録動画の作成 (2) 保護継承事業 ・食育活動（小中学校給食への柚餅子提供） (3) 発信等事業 ・食文化ストーリーの発信（パンフレット配布、動画配信） ・柚餅子づくり体験交流会の開催
事業全体の成果・効果	■柚餅子生産量の維持 R8年(R7年度)目標800個 ※NPO法人ツメモガキ 実績：960個（参考）R7年(6年度)800個、R6年(5年度)600個 ■柚餅子づくり体験交流会の開催 3回・参加目標人数10人 実績：4回（12/2・3人、12/4・2人、12/6・7人、12/8・6人） 計18人参加 ※NPOツメモガキを除く ■記録動画を村の郷土美術館で放映 週2回以上 実績：郷土美術館閉館日は常時放映 ■小中学校給食への柚餅子提供1回 実績：1回 3/11(水) 小学生26人、中学生8人、教職員14人、一般住民3人、NPOツメモガキ2人

事業別報告書

事業名称	天龍村の「柚餅子」食文化調査・魅力発信事業
区分	(1) 調査研究事業
事業内容	(事業概要) (1) 調査研究事業 ①有識者検討会議の開催 ②柚餅子についての調査(文献・実地調査/掘り起こし) ③調査報告会の開催 ④調査報告書、記録動画の作成
	(実施項目・詳細) ①有識者検討会議の開催 ■8/29(金)17:00~18:00 出席者: 長野大学古田教授、長野大学(4年生)加藤、アスールプロジェクト河鳶、ハイドロプラスト太田、渡久山、西野 場 所: ゲストハウスORION(ZOOM) 内 容: 事業の進め方と調査候補地・調査日の検討 銀座NAGANOイベント(柚餅子の紹介と食べ方)開催情報共有 柚餅子づくり体験交流会の開催情報共有 ■1/16(金)14:00~15:00 出席者: NP0ツメモガキ村澤、アスールプロジェクト河鳶、長野大学加藤、西野、渡久山 場 所: 役場3階会議室 内 容: 2/11調査報告会、報告書の作成、小中学校給食への柚餅子提供の検討
事業内容	②柚餅子についての調査(文献・実地調査/掘り起こし) ■10/23(木)石川県輪島市 柚餅子総本家中浦屋 中浦氏 調査者: 東京藝術大学太下教授、アスールプロジェクト河鳶、ハイドロプラスト太田、渡久山    中浦屋代表取締役 中浦氏 プレハブ仮店舗 丸柚餅子 ■10/29(水) 熊本県球磨村 農産加工グループあじさい 代表 那良直美氏 〃 熊本県湯前町 下村夫人会 代表 福屋真貴子氏 調査者: 東京藝術大学太下教授、アスールプロジェクト河鳶、ハイドロプラスト太田、渡久山    あじさい代表 那良氏 棒柚餅子 柚餅子の型枠    下村夫人会代表 福屋氏 天日干し 乾燥後して固くなったらOK

■10/30(木) 熊本県菊池市 津村友宝堂 津村民輔氏
調査者：東京藝術大学太下教授、アール・プロジェクト河鳶、ハイドロラスト太田、渡久山



津村友宝堂 津村夫妻



棒柚餅子



津村友宝堂店舗

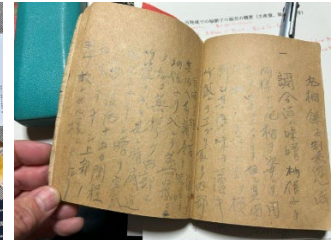
■12/19(金) 岡山県高梁市 土屋天任堂 土屋碩三氏
調査者：東京藝術大学太下教授、アール・プロジェクト河鳶、ハイドロラスト太田、渡久山



土屋天任堂 土屋氏



柚餅子に関する文献



柚餅子製造法

■1/29(木) 島根県大田市 他郷阿部家 松場登美氏
調査者：東京藝術大学太下教授、アール・プロジェクト河鳶、ハイドロラスト太田、渡久山



他郷阿部家 松場氏



柚餅子クリームチーズのせ



天日干し

■1/11(日) 長野県松本市 ヒカリヤニシ 田邊真宏シェフ
調査者：アール・プロジェクト河鳶、ハイドロラスト太田



ヒカリヤニシは、マクロビオテックに基づくナチュレフレンチを提供している。

(柚餅子を使った料理)

【写真左】

百合根と柚餅子スライス

【右】

信州牛ステーキの柚餅子ソース

■2/4(水) 長野県松本市 割烹松本館 (国指定登録有形文化財)
調査者：アール・プロジェクト河鳶、ハイドロラスト太田



【写真左】

そば粉を使った柚餅子 (30年前から手作りして提供している)

【右】

季節の食として12月~1月にお弁当やおせちに柚餅子が添えられている。(赤マル)

③調査報告会の開催

2/11(水)10:00～13:00(チラシ添付)

出席者：天龍村長永嶺、東京藝術大学太下教授、長野大学古田教授、
NP0ツメモガキ内藤、アズールプロジェクト河島、ハイドロラスト太田、
長野大学加藤、西野、渡久山ほか 合計28人

場 所：坂部活性化施設

内 容：柚餅子の歴史と特徴、調査報告、天龍村柚餅子に関する活動、
長野大学生による調査報告(卒論)、ミニ講義



開催案内チラシ



報告会の様子



太下教授のミニ講義



柚餅子体験交流会の参加者から
提供された柚餅子



柚餅子を使ったお弁当

④調査報告書、記録動画の作成

■調査・報告書作成業務委託 契約(着手):令和7年10月6日 完了:令和8年3月19日
■記録動画制作業務委託 契約(着手):令和7年10月15日 完了:令和8年3月19日

成果・効果

- ①有識者検討会議を2回開催し、事業の進め方と調査候補地・調査日の検討、銀座NAGANOイベント(柚餅子の紹介と食べ方)の開催情報と柚餅子づくり体験交流会の開催情報を共有、調査報告会、報告書の作成、小中学校給食への柚餅子提供の検討などを行った。
- ②昨年度に引き続き各地(石川県輪島市、熊本県球磨村・湯前町・菊池市、岡山県高梁市、島根県大田市など)の柚餅子について調査を行い、その由来、背景、特徴、課題を整理し記録した。内容については調査報告書等④で詳述する。
とりわけ課題の部分では、担い手や後継者がいないことが判明した。一方で少数派であるが「他郷阿部家」「ヒカリヤニシ」「割烹松本館」では食材として提供している。また、調査報告会では、参加者が高い関心をもっていることを伺い知ることができ、柚餅子の魅力を再認識した。食文化としての価値を知ってもらい、継承していくためには、特に若い世代の関心を引き付けるための取り組みを継続していくことと行政の支援が必要である。
- ③2/11(水)に調査報告会を開催した。遠方の協力者や関係者にはZOOM参加を呼びかけるとともに会場の様子をYouTubeでライブ配信した。報告会では、柚餅子の歴史と特徴、調査報告、天龍村柚餅子に関する活動、長野大学生による調査報告(卒論)、東京藝術大学の太下教授によるミニ講義を行った。※アンケートを実施(別紙)
- ④調査報告書、記録動画 別添のとおり

事業別報告書

事業名称	天龍村の「柚餅子」食文化調査・魅力発信事業
区分	(2) 保護継承事業
事業内容	(事業概要) (2) 保護継承事業 食育活動（小中学校給食への柚餅子提供）  ○柚餅子入りポテトサラダ  柚餅子の歴史・作り方・使われ方の説明 ツメモガキ村澤氏、内藤氏 (実施項目・詳細) 3/11(水)天龍小中学校の給食に柚餅子を提供 生産者(NPOツメガキ村澤氏、内藤氏)による柚餅子の歴史、作り方、使われ方の説明 参加者：小学生26人、中学生8人、教職員14人、一般住民3人、NPOツメモガキ2人
成果・効果	小中学校給食への柚餅子提供1回 柚餅子生産量(NPOツメガキ)について、R8年(R7年度)目標を前年実績同数の800個としていたが、実績は960個(前年比20%増)となった。 (参考) R7年(R6年度)800個、R6年(R5年度)600個

事業別報告書

事業名称	天龍村の「柚餅子」食文化調査・魅力発信事業
区分	(3) 発信等事業
事業内容	(事業概要) (3) 発信等事業 ①食文化ストーリーの発信（パンフレット配布、動画配信） ②柚餅子づくり体験交流会の開催 (実施項目・詳細) ①食文化ストーリーの発信（パンフ配布、動画配信） ■9/29(月)銀座NAGANO 試食・販売、動画放映、パンフ配布 ■8/23(土)・24(日)、11/9(日)東京都品川区大井町マルシェ試食・販売、パンフ配布 ■11/22(土)村内平岡駅 秘境駅ツアー出店・販売、パンフ配布 ■天龍村郷土美術館の動画視聴スペースにDVDとパンフを配置 ■YouTube配信
	 銀座NAGANO  大井町マルシェ  秘境駅ツアー  郷土美術館（郷土史コーナー）  YouTubeQRコード 「時を包む柚餅子～長野県天龍村」 ②柚餅子づくり体験交流会の開催 4回（チラシ添付） 12/2(火)参加者5人（うちNP07メカが2人）、12/4(木)参加者4人（うちNP07メカが2人）、 12/6(土)参加者9人（うちNP07メカが2人）、12/8(月)参加者9人（うちNP07メカが3人） 場 所：坂部活性化施設  12/2  12/4  12/6  12/8  交流会 開催案内チラシ

成果・効果	①食文化ストーリーの発信（パンフレット配布、動画配信） ■銀座NAGANO 参加者/パンフ配布数 24人/冊 ■東京都品川区大井町マルシェ パンフ配布数20冊 ■天龍村郷土美術館 DVD通年放映 ■Y o u T u b e 配信（R8年3月末現在 視聴回数370） ■NHK生放送番組「どどど！信州イチオシ」にNP0ツメモガキ村澤氏が出演して柚餅子をPR 3/14（土）am7:30～8:00 ②柚餅子づくり体験交流会の開催 参加者目標10人 実績18人 ※NP0ツメモガキを除く 柚餅子の認知と関心を高めることができた。参加者の満足度が伺えたため今後も継続開催していく予定である。 （その他の成果・効果） ・銀座NAGANOでの柚餅子取り扱い販売委託を開始 ・文化庁「全国各地の100年フード」に天龍村の柚餅子が認定された
-------	---