

食文化情報

食文化を重視した食育推進グループの活動事例

長野県上水内郡飯綱町食育団体「だんどりの会」のご紹介

長野県短期大学 中澤 弥子

長野県内をフィールドに食文化について研究に取り組んできたが、長野県は食文化に関係する資料、施設、人・グループに本当に恵まれたところであると思う。2016年8月には、本研究部会の夏期特別研究会を「北信濃の食文化を訪ねて～各地域の郷土食と継承の取り組みを中心に～」をテーマとして、長野県須坂市・小布施町・飯山市・長野市松代で開催したが、他にも皆さんにご紹介したい地域やグループが数多くある。

この背景として、長野県では1975年頃からふるさとの味の見直しが始まり、1983年には「手打ちソバ」、「焼き餅」、「御幣餅」、「スunki漬」、「野沢菜漬」の5品目を「味の文化財」（県選択無形民俗文化財）に選択するなど、地域の食文化を大切にする気風が育まれてきたことがあろう¹⁾。さらに、社会の変化、生活様式の変化に伴い、長野県においても食と農の乖離や地域の食文化の消滅が危惧されるようになり、真に地域の食文化を保護継承するには断片的な伝承活動ではできないという共通認識が、住民・行政・関係者などで共有された。そして、その対策として、長野県北信地方では、基礎的・系統的・継続的な学習の場が用意され、食農教育活動のリーダーの育成が図られて、自主的活動に繋がってきたという²⁾。

本報告では、その自主的活動の一例として、独立行政法人国際交流基金ローマ日本文化会館で「WASHOKU 日本人の彩り豊かな食生活」（会期：平成29年1月20日～4月19日）と題し展覧会を監修した折、箱膳および伝統食の食品サンプルの展示（写真1）でご協力いただいた上水内郡飯綱町の食育団体「だんどりの会」の活動について紹介する。

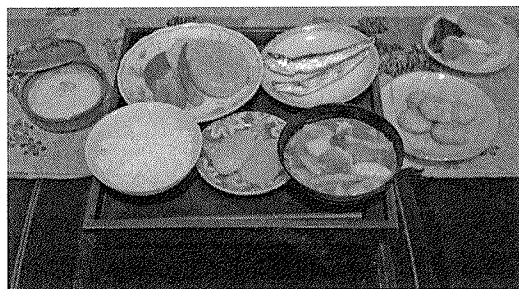


写真1 ローマ日本文化会館で展示した飯綱町の箱膳と伝統食の食品サンプル

展示の趣旨は、いにしえから続く日本の食生活の様々な知恵と工夫、そしてそこに込められた感謝や祈りなども含めた「日本食文化」を紹介することであり、そのため、「ごく普通の人たちが当たり前に食べていたものを紹介したい」という観点から、お借りして展示させていただいた。

（1）飯綱町食育推進グループ「だんどりの会」

「だんどりの会」（会長 宮本久子氏）は、長野県北部の農業が中心の飯綱町で、地域の食文化を後世に残したいとの思いから、町内の食に関する女性グループ（農村生活マイスターや生活改善グループ協議会、食生活改善推進協議会など）の会員が集まり2007年に発足した。宮本会長によると、「だんどりの会」の「だんどり」には、より住みやすい町を次の世代へ引き継ぐため、地域の人、もの、ことなど、宝物を繋ぎ合わせて地域のみんなどともに活動しようという想いが込められているという。また、1955年頃のくらしや食べ物について、会員が聞き書き調査を行い、先人が培ってきた豊かな食文化とその技を後世に伝えようと願いをもって、『信州いづな 食の風土記』³⁾を2010年に編集・発行した。

宮本会長は、「米1粒にもこだわって質素にくらしながらも、ハレの日には精一杯ごちそうをして、先祖とともに喜び合う。こうして心豊かに真摯に生きてきたからこそ、今の私たちがいる。こうした気づきが「だんどりの会」の活動の礎」という。また、「米と味噌は蔵にあり、屋敷をひとまわりすれば、その日の食材が間に合う。こうした昔ながらのくらしぶりの基本は、今でも飯綱町では健在である。こんなくらしを大事に思い、先人から受け継いだ知恵と技を次の世代へ受け渡したい」ともいう。

「だんどりの会」は、事業内容によって、飯綱町の企画課企画係、産業観光課農政係、教育委員会歴史ふれあい館、商工会、観光協会などと連携して取り組みを進めている。2011年には、飯綱町が長野県の地域振興事業の「地域発元気づくり支援金」を活用し「飯綱町食の匠育成事業」を行った。地域の郷土料理や食文化を次世代に伝えていく指導者を育てることを目的とする事業で、食文化を伝える「食の匠」（作物から自然の意志といのちを感じることで