

## 食文化の保護・継承活動の分析～鶴岡市の取り組みを中心に～

高橋 享佑

本論文では、ユネスコ食文化創造都市である鶴岡市を含む庄内地域における食文化の継承・保護について分析した。本研究における食文化の継承・保護とは地元の生産者、飲食業、消費者、地元生産者や地域住民が取り組んでいる活動を指す。

第1章では先行研究の分析を行い、食文化を無形文化遺産に登録された和食と捉えることが多いことを確認した。また農林水産省が実施した「食育に関する意識調査」(2022)では、食文化の継承の場として、家庭や学校等での機会を大切だと考える人が多いことが分かった。

第2章では、鶴岡市の食文化の取り組みの分析を行った結果、在来作物や郷土料理が数多くあることが分かった。また鶴岡市には食文化の保護・継承を行う組織団体が幅広い活動を行い、行政での取り組みだけでなく、市民による活動も始まっていることも明らかになった。

第3章では食文化の継承・保護の活動の内容とその担い手が考える食文化を明らかにするために、サスティナ鶴岡への参与観察と「食の都庄内」の高山江様、「鶴岡食文化創造都市推進協議会」の俵谷敦子様、遠藤遼様、「サスティナ鶴岡」の齋藤翔太様、佐藤公一様、小野愛美様へのインタビュー調査を行った。

サスティナ鶴岡の参与観察から、子どもたちが自分たちでじゃがいもを収穫し料理をする姿を通して、子どもが地域の食や文化を学べる場や機会の必要性が明らかになった。また、インタビュー調査結果から、食文化の保護・継承の取り組みは一つではなく、情報発信やPR活動、料理教室、食育食農体験など多種多様な取り組みが行われていることが確認できた。これらの取り組みによって食文化の保護・継承を行うことで、地域が一体となっていることが明らかになった。以上の分析を踏まえて、食文化とは「地域に根付いた唯一無二の味」であると考えた。

鶴岡市、庄内地域に焦点を当て食文化の保護・継承活動の分析を行った結果、食文化の保護や継承だけではなく、その活動の発信を続けることを課題として抽出した。また、その活動の担い手となる後継者の確保・育成も課題の一つになると考えた。