地元住民のローカルフードに対する認識と関連する諸概念について：丹波篠山市の事例を通じて

メタデータ	言語: Japanese
	出版者: 大阪樟蔭女子大学
	公開日: 2023-01-25
	キーワード (Ja):
	キーワード (En):
	作成者: 坂根, 正史
	メールアドレス:
	所属:
URL	https://osaka-shoin.repo.nii.ac.jp/records/4885

地元住民のローカルフードに対する認識と関連する諸概念について
―丹波篠山市の事例を通じて―

学芸学部　ライフプランニング学科　坂根　正史

要約：本研究は、地域活性化のために、ローカルフードが活用されていることを背景として、ローカルフードの活用、及び発展の方向性を探るために、まず、混在しているローカルフードに関わる諸概念とローカルフードに対して期待する役割の変遷について整理している。次に、地元住民がローカルフードに対してどのように認識しているのかについて考察している。考察は、本研究が提案しているローカルフードの諸概念の枠組みを使い、丹波篠山市の地元住民を対象とするインタービュー調査を通じて行っている。その結果、ローカルフードのより効果的な活用のためには、より狭いローカル性が考慮されるべきであることを示唆している。

キーワード：ローカルフード、地産地消、ローカルフード運動、郷土料理、ご当地グルメ

1．はじめに

「食」に対する関心が過去から現在に至るまで依然として高い。そのような中、日本では地産地消に対する関心度が高まっていることを背景に、全国各地で生産・収穫された農・水・畜産物の食材、それを加工した食品、特産物、郷土料理、さらに広く見れば、地域振興のために作り上げ、もしくは宣伝を行うご当地グルメまでを含め、各地域に根付いたローカルフード（Local Food）が注目を集めている。

日本に地産地消が導入される際、影響を受けたとされるアメリカのローカルフード運動が、健康的な食品、味と栄養、環境と公衆衛生、食品とのつながり、小規模農場の保護など、いわゆる食を通じた「社会的公正」を求める市民運動の考えが根底にあるのに対して、日本の地産地消活動は、国民の健康増進や地域再生を狙う政府と地方行政の主導によって推進されていたために、ローカルフードに対する理解や活用、継承・発展の方向性も、その取り組みの目的性に適されていたと見られる（拙稿、2021）。特に、2000 年以降、日本の地産地消活動の主な目的が農村地域経済の活性化であったがゆえに、ローカルフードに対する基本的な考え方は、地元食材の栽培・加工・販売に、その主な関心と実践が当てられていた。さらに、今日に至っては、地域コミュニティ構築が重要な課題として台頭し、地域における食と農を取り巻くコミュニティの可能性、すなわち、ローカルフードを活用した地域コミュニティ構築が試されている。

このように、ローカルフードの活用が拡大、多様化し、その役割に対する期待も高まっている状況を踏まえると、ローカルフードに対する理解をより広める必要があるのではないかという考えの下、本研究では、ローカルフードに対するより深い理解を追求すると伴に、ローカルフードのさらなる活用、及び継承・発展の方向性を探るために、混在しているローカルフードに関わる諸概念と、ローカルフードに対して期待される役割の変遷について再整理する上で、その諸概念の枠組みを活用して、地元住民のローカルフードに対する認識を調査する。ローカルフードには、地元住民のローカルフードに対する思い、価値観、ストーリー性、食文化、継承意識、地域に対する愛着など、その地域ならではの食と関連する、いわゆる「物語」が存在することが想定される。そのために、本研究では丹波篠山市の事例調査を行う。

2．ローカルフードに関わる諸概念

ローカルフード（Local food）という用語そのものが、多用に使われるようになったことについては諸説があるだろうが、その用語が広く知られるようになったのは、アメリカにおける「ローカルフード運動」の活発化が契機となっている（佐藤、2019）。

1980 年頃からアメリカでは、都市周辺を中心として、地域の農家が生産した地域食材を消費者に直売りするファーマーズマーケットの数が急増し[1]、人気を集めていたことが、1990 年代には「ローカルフード運動」へ

の発展につながっている。

アメリカにおける「ローカルフード運動」は、農業と食品の過度な工業化と産業化に伴う食の「グローバル化」に対する反語として、食の「ローカル」な価値を喚起させることを狙いとする市民の自発的な社会運動の性格が強い。

農業と食品の工業化と産業化が、食品の生産と流通におけるグローバル化や広域化が進行しすぎることで生じうる問題、すなわち、食品の品質低下、環境コストの増加、公衆衛生リスクの増加、消費者と食品とのつながりの減少などの問題を解決するために（Schoolman and Ho、2019）、食における「ローカル」な価値を見出し、食の「グローバル化」から「再ローカル化」へと、いわゆる "Eat Local" の実践を促す運動へと広がっていたのである（櫻井、2007）。

しかしながら、当のアメリカでさえ、ローカルフードに対する普遍的に受け入れられている定義は存在していないようであり（USDA、2010）、アメリカのローカルフード運動の影響を受け、2000 年代から全国各地で地産地消の取り組みを活発に行っていた日本においても、ローカルフードとは何かを考える際に、そもそも「ローカル」が、何を意味するのかという、その範囲の概念が曖昧であるまま、ローカルフードに対する明確な定義が存在しておらず、「郷土料理」、「地産地消」、「地域特産物（品）」、「地元の食材」、さらに広く言えば「ご当地グルメ」も含むなど、さまざまな呼称が用いられ、多岐にわたる解釈がなされている（拙稿、2021）。

2.1　フードマイレージ（Food Mileage）

ローカルフードの持つ最大の特性は地域的特性であろう。その地域的特性は、ローカルフードの生産と消費間の物理的な距離、つまり地理的・空間的近接性の範囲に基づいて解釈することができる。

2008 年、米国議会が『食品、保存、およびエネルギー法」で採用した定義によると、製品が栽培された場所から輸送され、それでも「地元または地域で生産された農産物」と見なされる総距離は、その製品から 400 マイル未満である、またはそれが生産された州内であること。ただし、一般の人々が使用する一般的な定義では、100 マイル以内、または州内で栽培された場合、その食品は「ローカル」と見なす。』と定めている。

しかしながら、生産と消費間の地理的・空間的な距離を基準として、ローカルフードを定義するということは容易なことではない。たとえアメリカの例のように、議会がその基準を距離単位で定めるとしても、その基準に関するコンセンサスを消費者と市場から得ることが非常に困難なことであろう。

一方、食品を物理的距離と関連づける概念として、フードマイレージがある。フードマイレージとは、食料が原産地から実際の消費に至るまでの輸送距離に、輸送量を掛け合わせた指標であり、日本には 2001 年に農林水産省農林水産政策研究所によってその概念が初めて導入されている。フードマイレージは、食料の供給構造を定量的に把握し、食品の長距離輸送に伴い排出される二酸化炭素など、地球環境に与える負荷を低減させていこうという市民運動で、1990 年代にイギリスで始まった「フードマイル運動」から発展した概念である（中田、2016）。

勿論、フードマイレージそのものがローカルフードとは何かを説明する概念とは言いがたい。もともとフードマイレージは、環境保全を主な目的とした食料分野での取り組みとして日本に導入されている。但し、各地域におけるフードマイレージの受け入れ方は、「食」と「農」の間の距離を定量的に計測して表示することで、なるべく地域内で生産した食料を消費することを促す地産地消、すなわちローカルフードの消費拡大をより明確に推進する取り組みの一つであったと考えられる [2]。

2.2　地域農産物・特産物（品）

ローカルフードにおけるローカルは、生産と消費間の物理的な距離で表す地理的近接性だけでなく、心理的な距離の要素も一部は含まれていることが言われている（USDA、2010）。

ここで消費者と生産者間の心理的な距離の近接性は、「生産者と顔の見える距離」と表現されるものの、実際の対面距離を意味することではなく、消費者が「誰が、どのような方法で生産しているのか」などの情報が得られて、食の新鮮さや安全性が確認・信頼できて、さらに可能であれば消費者と生産者がコミュニティ意識を共有できるほどの、心理的な近接性を意味する [3]。

1　USDA（2010）の発表によると、1994 年に 1,755 カ所であったファーマーズマーケットの数が、1998 年に 2,756、2009 年に 5,274 へと増加していた。

2　例えば、山口県・下関漁港では、フードマイレージの考え方を導入し、2008 年に「フィッシュマイレージ・キャンペーン」を開催していた。地元で水揚げされた水産物を積極的に利用することで、地域産品の消費拡大を図りながら、環境保全にも一助になることを目的とする取り組みとして、キャンペーンの対象となったメニューを紹介していた（水産庁、2009）。

3　地産地消推進検討会（2005）にて言及されている。

地産地消を実践するにあたって、主な取り組みとして産地直販売所の運営を推進してきている日本にとって、このような心理的な近接性に基づいたローカルフードと言えば、地元で生産され、産地直売所や青空市などを通じて消費者へ直売される、その地域ならではの地域農産物、水産物・畜産物と特産物（品）が挙げられる。

特産物は、その地域で特に多く生産される、あるいは特に上質のものが生産される産品のことで、農産品や魚介などを指すことが多く、特産品とも言う。

但し、一般の人々の間では、特産物と特産品の違いを区分して使うことは少ないが、観光関連の協会らでは、特産物、特産品、名品、名物の用語を厳密に区分して定義しているようである。たとえば、日本観光文化検定協会では、観光特産の考え方として、特産物とは、肉、野菜、果物などを含む自然なものでその土地から算出されたものであり、特産品は、その特産物を人の手で加工したものとして厳密に区分して定義している。

2.3　郷土料理

郷土料理は、簡単に言えば、「その地域特有の料理」として言われる食べ物である。『広辞苑』では、「ある地域の生活の中で、作り食べ伝承されてきたその土地特有の料理。ふるさと料理。」として定義している。

また、農林水産省は、「食育」推進のためにホームページに掲載している「子どもの食育、見てみよう！日本各地の郷土料理」を通じて、郷土料理とは「各地域の食材を上手に活用して、風土にあった食べ物として作られ、食べられている料理として、その地域の歴史や文化、あるいは食生活とともに受けつがれているもの。」であると定義する上で、日本各地の主要都道府県の郷土料理として代表的な31品の料理とその作り方を紹介している。紹介されている料理は、その地域で作られる農水畜産、気候や生活環境によって古くから地域の人々が食べてきている食材を用いて作られる料理、もしくは神奈川県の郷土料理として紹介している「海軍カレー」のように、厳密に言うと自然的な地域性はないが、海軍ゆかりの土地ならではの地域的な事情から生まれた料理が含まれている。

さらに農林水産省（2007）は、日本を代表する郷土料理選定事業として「農山漁村の郷土料理百選」を選定している。その際、「農山漁村の生産や暮らしの中で生まれ、そして農山漁村で育まれ、地域の伝統的な調理法で受け継がれてきた料理で、かつ現在もそれぞれの地域でふるさとの味として認知され食されている料理。」として郷土料理を説明し、古くからある地域に根差ざして、現在にも受け継がれているという、郷土料理に対する伝統性を強調している。

このように郷土料理に対する、古くからの伝統性を強調する考え方は、文化庁が選定した「全国各地の100年フード」からも同様に見受けられる。文化庁は「全国各地の100年フード」を選定した際、「伝統の100年フード部門」、「近代の100年フード部門」、「未来の100年フード部門」という３つの部門に区分している【表2.1】。その中で、江戸時代以前から続く郷土料理を「伝統の100年フード部門」としており、明治・大正の以降に生み出された食文化を「近代の100年フード部門」、「未来の100年フード部門」として説明している。

これらの考え方を踏まえると、郷土料理はある地域の歴史や文化とともに継がれる食であり、かつ比較的に「古くから」という伝統性が意識される「食」の概念として捉えられていることがわかる。

2.4　ご当地グルメ

ご当地グルメという単語自体は比較的新しいもので、特に、ご当地グルメを利用して地域おこしをしようとする動きが全国に広まる中、2006年頃から全国各地で人気を集めていた「B級グルメフェスティバル」のブームに伴って、ご当地グルメという単語がその地域を代表する人気ローカルフードとして、一般の中で使用されているように見受けられる[4]。

長谷川（2017）は、ご当地グルメについて、「ご当地」という単語が「ある場所」の意味で使用されていると考え、ご当地グルメとは、どこかの場所で売られている、食べられている、ありとあらゆる食べ物を指すことになり、ある地域性を意識した意味を持っていない可能性があると述べている。

また、農林水産省が「農山漁村の郷土料理百選」を選定した際、「御当地人気料理特選」というリストを別途選定している。その際ご当地料理について、「農山漁村との関係が薄いものの、地域住民にご当地自慢の料理として絶大な人気があり、現在、及び未来に向かって広く国民に愛され支持されうる料理。」であると説明している。そのリストを見ると、郷土料理が比較的古くからある地域に受け継がれている伝統性があるのに対し、

[4] 「B級グルメフェスティバル」を代表するイベントである「B1グランプリ」の第一回大会が始まったのが、2006年、青森県八戸市からである。

【表２.１】 日本の郷土料理とご当地グルメ

北海道・東北		
北海道	ジンギスカン	近代
	親子焼き	未来
	小樽あんかけ焼きそば	未来
	なよろ煮込みジンギスカン	未来
	とまこまいカレーラーメン	未来
青森	清水森ナンバー升漬	伝統
岩手	一関・平泉の伝統的なもち食文化	伝統
	わんこそば	伝統
	まめぶ	伝統
	じゅうね餅	伝統
	盛岡三大麺	未来
宮城	はらこめし	伝統
	けの汁	伝統
秋田	きりたんぽ	伝統
	白餅	伝統
	ジャンボうさぎ料理	近代
	秋田かやき	未来
福島	いもずいも	伝統
	こづゆ	伝統
	ベンケイ	伝統
	いかにんじん	伝統
	喜多方ラーメン	近代
	円盤餃子	未来
	クリームボックス	未来
	あんこうのどぶ汁	未来
	サンマのポーポー焼き・サンマのみりん干し	未来
	メヒカリの唐揚げ	未来
関東		
茨城	ほしいも	近代
	笠間の栗菓子文化	未来
栃木	しもつかれ	伝統
	宇都宮餃子	未来
群馬	焼きまんじゅう	伝統
	桐生うどん	伝統
	群馬のソースカツ丼	近代
埼玉・東京	草加せんべい	伝統
	五家宝	伝統
	武蔵野地域のうどん文化	伝統
	フライ・ゼリーフライ	近代
千葉	太巻き祭りずし	伝統
神奈川	小田原蒲鉾	伝統
	サンマーメン	未来
甲信越・東海		
新潟	えご	伝統
	村上の鮭の食文化	伝統
	へぎそば	近代
	背脂ラーメン	未来
富山	ます寿し	伝統
	大門素麺	伝統
	氷見のぶり食文化	伝統
	五箇山かぶら甘酢漬	近代
石川	美川のふぐの子糠漬	伝統
	若狭地方のニシンのすし	伝統
福井	はまなみそ	伝統
	越前北前料理	伝統
	半夏生さばの食文化	伝統
	へしこ	伝統
	福井のソースカツ丼	近代
	若狭おばま醤油干し	未来
	ボルガライス	未来
山梨	あけぼの大豆納豆	未来
長野	謙信ずし	伝統
岐阜	朴葉寿司	伝統
	朴葉の食文化	伝統
	岐阜の鵜匠家に伝わる鮎鮨	伝統
	寝寿司	近代
静岡	大井川のお茶請け食文化	伝統
	静岡おでん	近代
	富士宮やきそば	未来
愛知	きしめん	伝統
	ひきずり（名古屋コーチンのすき焼き）	伝統
	お平	伝統
	高浜とりめし	近代
	へきなん焼きそば	未来
関西		
滋賀	よびしの食	伝統
京都	茶汁	伝統
	松花堂弁当	未来
大阪	大阪ワイン	近代
	大阪の鉄板粉モン文化	近代
兵庫	ぼたん鍋	伝統
	明石焼（玉子焼）	近代
和歌山	金山寺味噌・径山寺味噌	伝統
	湯浅の醤油	伝統
中国・四国		
鳥取	大山おこわ	伝統
	いただき	近代
島根	清水羊羹	伝統
	津和野の芋煮	伝統
	東出雲の畑ほし柿	伝統
	松江の茶の湯文化	伝統
	出雲そば	伝統
	大田の箱ずし	伝統
広島	魚飯	伝統
	府中味噌	伝統
	海軍ゆかりの食文化 ～海軍カレー・ビーフシチュー・肉じゃが～	近代
	備後府中焼き	未来
山口	岩国寿司	伝統
	あんこ寿司	伝統
	鯨肉郷土料理	伝統
徳島	阿波ういろ	伝統
	鳴門わかめ料理	伝統
	島そうめん	未来
	「木頭ゆず」を使った郷土料理「かきまぜ」	未来
香川	小豆島そうめん	伝統
愛媛	いぎす豆腐	伝統
	北条鯛めし	伝統
	宇和島鯛めし	伝統
	津島の六宝	近代
	三津浜焼き	近代
高知	カツオのたたき	伝統
	皿鉢料理	伝統
	ゆず料理	伝統
	へらずし	近代
	中日そば	未来
	ゆのすの恵み料理	未来
	なすのたたき	未来
九州・沖縄		
福岡	北九州の糠の食文化	伝統
	うなぎのせいろ蒸し	伝統
	小郡の鴨を取り巻く食文化	伝統
	あごだし	伝統
	小倉焼うどん	未来
長崎	島原名物かんざらし	伝統
	壱岐の麦焼酎	伝統
	対馬ろくべえ	伝統
	平戸寿司（押し寿司）	伝統
	川内かまぼこ	伝統
	かんころ餅	近代
熊本	球磨焼酎	伝統
大分	頭料理	伝統
	佐伯ごまだし	伝統
鹿児島	鹿児島の壺造り黒酢	伝統
	あくまき	伝統
	ラフテー	伝統

資料：文化庁 (2022)「全国各地の 100 年フード」Web site より作成。
注：伝統（伝統の 100 年フード部門）、近代（近代の 100 年フード部門）、未来（未来の 100 年フード部門）

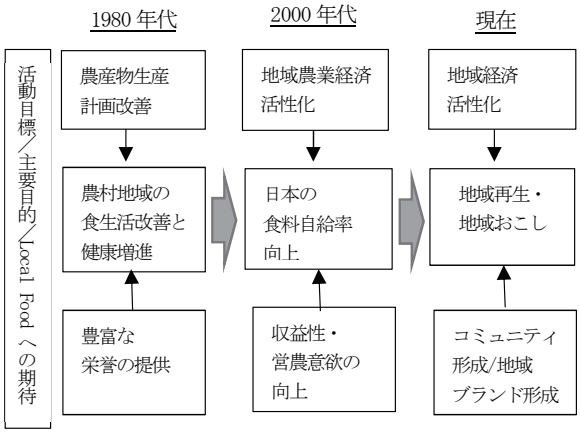
ご当地料理（ご当地グルメ）は、伝統性にこだわらなくとも特定地域との結びつきが強く、北海道の「スープカレー」、大阪府の「たこ焼き」、長崎県の「佐世保バーガー」のように、安くて、美味しくて、その地域の人々から広く支持され、かつ全国的な知名度を得ている「食」として考えられる。

３．ローカルフードに対する期待

既述したとおり、ローカルフードに対する関心は、地域社会が多岐にわたって抱えている課題をその地域の「食」を活用して解決できないかという期待が根底にあり、それを代表する取り組みが地産地消である。

日本における地産地消は、その目的が明確でないとの指摘もあるものの（西山、2018）、政府機関の主導の下

で、社会環境の変化に伴って、浮上してくる地域問題、とりわけ農村地域の問題を解決することを優先目的として推進されてきていることが明らかである。そのために、社会や地域の状況変化に伴って地産地消が志向する主な目標と目的が見直され、ローカルフードに期待する役割もそれに伴って変わってきていることが見受けられる【図 3.1】。



【図 3.1】 地産地消概念の拡大とローカルフードへの期待役割
出所：拙稿（2021）p.125 の図表に追記して作成。

まず、1980 年代に日本の政府が注目していた農村問題は、農家の食生活における栄養バランスが偏っていた問題であった。古くから農家では米に味噌・漬け物といった塩分の多い伝統的な加工食品に偏り過ぎた食生活を行ってきていたのである。この問題を改善するために、より多様な自給作物種類の計画的な生産を推進する地産地消を通じて、ローカルフードが地域住民に対する、より豊富・良質な栄養を提供する役割を果たすようになることが期待されていたのである。

次に、2000 年代は、日本の食料自給率の低下が最も重要な農村問題として浮上していた。この問題の解決のために、地産地消運動は、地域農業経済を活性化すること、すなわち、より弾力的に経済活動を共有することで、若い農業者の地域農業への参入を促すこととともに、地元農業者の収益性と営農意欲を高めることが農地の荒廃や捨て作りを防ぐことにつながるように、地産地消の施策が取り組まれていた。消費者ニーズに即応した農業生産を如何にうまく販売につなげるのかが工夫され、農業者と消費者を結び付ける取組として、産地直売所、無人直売所、産地直送、農産物加工、交流活動、学校給食、福祉施設、外食／中食、観光、産地ブランドのような多岐にわたる活動が企画・実施されていた（山下、2009）。

山下（2009）は、今日における日本の地方が抱えている最大の問題は、高齢化による人口減少とともに農村地域だけではなく、地域社会の全般において衰退の歯止めがかからなくなったことである。そこで、地産地消の目的は地域再生・地域おこしに見直されている。そのために、より広義的な意味での地産地消の推進が求められている。その中でも、地域コミュニティ構築の重要性が強調されている。これと関連して、西山（2010）は、農村住民と都市住民の共働による農業や地域資源の管理の機会を生み出し、新しいコミュニティを形成する可能性、すなわち食と農を取り巻く新しいコミュニティの可能性が検討されるべきであることを主張していた。

また、櫻井（2007）は、一定の領域内で濃密に形成される食料資源の経済循環、あるいは食に関するコミュニケーションの地域的な深化に対する期待は今後も高まるであろうと述べている。

両者の主張からすると、地域コミュニティ形成において、地元で生産・収穫された農・水・畜産物、加工食品、特産物、郷土料理、ご当地グルメを含む広い意味によるローカルフードに対して、その中核的な役割を期待していると言えるであろう。

4．事例

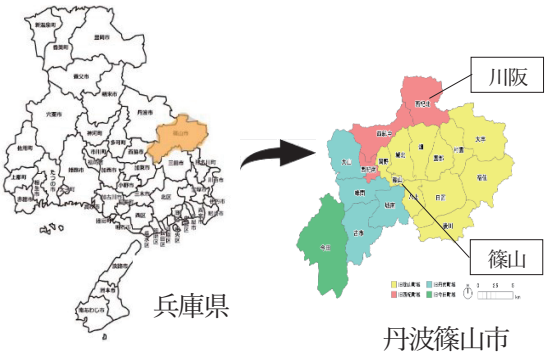
興味深いのは「地元の人々が自分のローカルにおけるローカルフード」をどのように認識しているのかということである。従来の地産地消の実践が、生産・流通に多くの努力が注がれていたのに対して、そもそも地元住民が地元の多様なローカルフードに対して、どのような認識を持ち、地域コミュニティ構築にあたって、どのようなストーリーテリングにつながるのか、ということに対する検討は余り見当たらない。

本研究では、全国的な知名度を持つ黒大豆の栽培地として有名な兵庫県丹波篠山市に注目する。さらに、丹波篠山市の中でも西紀北地区に属する「川阪」にローカルエリアを絞って、住民の視点からローカルフードをどのように認識しているのかについて、インタービュー調査に基づいて考察した。

4.1　丹波篠山市の概要

丹波篠山市は、兵庫県の中東部に位置し、古代・中世を通して農耕文化や仏教文化を中心に早くから人々の暮らしが営まれてきた土地柄であり、400 年にわたる古い歴史を持ち、独自の歴史や風土を土台としながらも、大阪府（豊能郡能勢町）と京都府（南丹市）と接し、京文化の影響を受けてきた地方である。1999 年に、多紀郡 4 町（篠山町・西紀町・丹南町・今田町）の 19 地

区が合併して「篠山市」が誕生し、2019 年 5 月 1 日に、地域ブランド競争力向上のため市名を「丹波篠山市」に変更している【図 4.1】。人口は 40,046 人（2022 年 8 月末現在）、総面積は 377.61 平方キロメートルである[5]。



【図 4.1】 丹波篠山市の地理的範囲
資料：「丹波篠山市文化財保存活用地域計画」p.13 地図データより作成。

基幹産業は農業であり、主な特産物には、日本農業遺産に認定された黒大豆が全国的な知名度を得ており、秋の収穫時期には、丹波篠山黒大豆を買い求め、多くの観光客が訪れている。その他の主な特産物は、丹波栗、丹波牛などがある。また、郷土料理としては、ぼたん鍋が広く知られている。

丹波篠山市はホームページを用いて、市の特産物を紹介しており、また食育推進事業の一環として「こどもたちへ伝えたいささやまの郷土料理」を発行し、次世代に受け継がれてほしい、丹波篠山市の郷土料理を紹介している。その両方から紹介されている特産物と郷土料理をまとめたものが【表 4.1】である。

【表 4.1】丹波篠山市の主な特産物・郷土料理

主な特産物	丹波栗、丹波篠山山の芋、丹波篠山黒枝豆、丹波篠山黒豆、丹波松茸、ぼたん鍋、丹波茶、丹波篠山牛
郷土料理	よもぎたんご、たけのこごはん、たけのこの炊いたん、えんどうごはん、まぜごはん、山ぶきのつくだ煮、きゅうりもみ、なすびのさんしょう和え、とがらしの炊いたん、あらめの煮物、黒豆の煮豆、白豆の炊いたん、黒豆ごはん、小豆ごはん、鯖ずし、栗ごはん、栗の渋皮煮、栗おはぎ、枝豆のおいしいゆで方、とふめし、里いも煮、かぼちゃのいとこ煮、なます、山の芋のとろろ汁、だいこだき、しし汁、かす汁、ねぎのぬた、冬のおやつ

資料：丹波篠山市ホームページより作成。

4.2 インタービュー調査

本研究では、丹波篠山市川阪に長く住みながら、農業を専業・兼業として営んでいる住民 13 人を対象とする集団インタービュー調査を通じて、地域住民が持っているローカルフードに対する認識を調べている。

川阪は、中心街である篠山町から北東の方へ約 15Km 程度の離れたエリアに位置する西紀北地区に属している【図 4.1】。

・調査対象者：13 人（男性 9 人、女性 4 人）
・調 査 地 域：丹波篠山市川阪
・年　　齢：全員 50 歳以上
・調　査　日：2022 年 8 月

【表 4.2】 川阪住民のローカルフードに対する認識

Ⅰ．ローカルフードという言葉に対する認識
・地元のお野菜。
Ⅱ．丹波篠山市ならではの特産物に対する認識
・山の芋、黒枝豆、丹波栗、黒豆。 ・山椒、さつま芋も美味しい。
Ⅲ．丹波篠山市の郷土料理に対する認識
・お祭りの鯖寿司があるのかな。 ・大山のほうでは、とふめしがあるけど。 ・おはぎとか。 ・冬だったら、おかき。
Ⅴ．川阪の特産物に対する認識
黒豆ではないですか？ ・黒豆は本場が向うの方だから。 ・黒豆は、作ってはいるが、後から作り始めたし、川阪が本場ではない。川北、日置、波部黒の方が本場。 ・丹波篠山市の特産物になるので、販売帳簿の記入があれば補助金が下りてくるので、作っている。 ・販売先は、個人、JA、小田垣商店など。 ・川阪は米。米が美味しい。 ・昔は松茸だった。 ・昔は松茸の競売金額が 100 万円以上だった。観光バスで松茸狩りに来ていた。現在、川阪で松茸が無くなった理由は、自然環境の変化で松が枯れてしまった。鹿、サル、猪のような野生動物が増え、食べてしまう。20-30 年前までは山に取りに行ったけど、今は、山の手入れをする能力がなくなって、人が山に入らなくなった。また、ガスを使うようになって、家庭燃料として、薪を使わなくなっているから、余計に山に入らなくなった。野生動物が増えているから、危険だと思って、山に行かなくなった。山に柵ができたのはこの最近の 10 年程度で、次第に生活環境と山との境界線が作られてしまった。

[5] 丹波篠山市ホームページより（2022 年 9 月 5 日現在の記録）

Ⅳ．川阪の郷土料理に対する認識
・セリですね。セリご飯が美味しい。セリは作らなくても、その辺りに生えている。 ・美味しいけど、次の世代に伝えられず、無くなってしまいそうな、ローカルフードは、「山ぶき」と「わらび」。50 年前は、何処の家でも、「山ぶき」と「わらび」で作ったおかずを子供たちに食べさせたけど、高齢化して、皆が作らなくなった。若い世代は、殆ど作らないし、食べないから、作りたくもならなくなった。 ・竹の子なら、まだ若い子でも食べている。 ・郷土料理ではないけど、昔は車がなくて、交通便が悪かったから、どこの家でも、一年中食べられるように作り置きする食べ物があった。 ・黒豆で味噌も作った。 ・おやつは、手造りだった。柏の葉っぱをとってきて柏餅を作っていた。小豆団子も作っていた。
Ⅴ．ご当地グルメに対する認識
・言葉は聞く。 ・篠山の町に出たらあるけど、こちらにはあまりない。 ・牡丹鍋なら老舗がある。 黒豆パンとかはどうですか？ ・最近はそんなものもあるみたいけど。

本調査を通じて、【表 4.2】に示しているように、地元住民のローカルフードという言葉に対する認識と、特産物・郷土料理・ご当地グルメに対する認識を確認した。また、地理的特性による認識の相違を確認するため、広域地域としての「丹波篠山市」と、狭域地域としての「川阪」に分けて、ローカルフードの諸概念に対するそれぞれの認識を確認した。その内容をまとめると、以下の通りである。

第一に、ローカルフードという言葉そのものに対しては、「地元の野菜」であると、比較的に明確に発言をしている。調査対象者の全員がその発言に同意を示し、同じ認識を持っていることが確認された。

第二に、特産物については、丹波篠山市の特産物と、地元（川阪）の特産物を明確に区分して認識していた。丹波篠山市の代表的な特産物と知られている黒豆に対して、丹波篠山市の特産物ではあるが、川阪の特産物ではないとの認識を持っていた。興味深いのは、調査対象者の 13 人のうち、11 人が黒豆を実際に栽培しており、そのうち 9 人が外部チャネルを通じて販売を行っているにも関わらず、地元の特産物としての認識は薄かった。それに対して、自然環境の変化のため、現在は採取できなくなってはいるが、昔の記憶として残っている松茸を地元の特産物としてより認識していた。

第三に、郷土料理については、より狭い地域意識を持ち、丹波篠山市を代表する郷土料理ということについては、あまり認知するものを持っておらず、昔から食べ慣れていた、地元の日常の食べ物として認識していた。「セリ」、「山ぶき」、「わらび」など、川阪の周辺で自然に育つ食材を使って作る料理で、昔はよく食べていたが、現在は若い世代に伝えられてないと認識していた。

第四に、ご当地グルメについては、言葉そのものは認知しているが、主に観光客が集まる市街にあるお店で売られている料理のこととして認識しており、さらに地域の食材、例えば、黒大豆を使って作られたパンなどの、観光客向けに加工された新しいトレンドの食品については、自分たちの地元「食」、つまり丹波篠山市のローカルフードとしての認識は薄かった。

5．おわりに

地域から応援され、成長し、地域経済の活性化に貢献するローカルフードを目指していくためには、消費者、地元の住民、地元企業、行政など、多用なアクターの視点からのローカルフードの理解が求められる。

さらに、ローカルフードに対する期待が拡大し、かつ高まるにつれて、ローカルフードは、単に地域から生産・加工・流通される農・水・畜産物や特産物に限らず、より広い概念として捉える必要がある。

本研究では、そのような見解から、ローカルフードと関わる諸概念を整理した上で、地元住民の持つ、ローカルフードに対する認識を調査した。

その結果、地元住民は、都道府県のような行政的な単位より、もっと狭いローカル意識を持っており、その狭義のローカル意識に基づいて、ローカルフードを認識していることが分かった。但し、本研究は、一つの地域を対象とした考察である、という限界性があるがゆえに、今後、より多くの地域からの継続的な考察と、日本のローカルフードのさらなる発展の方向性を模索していくことが課題として残されている。

今日、地域活性化を求め、ローカルフードの活用が多方面から工夫されており、そのような中、地域の農・水・畜産物に地域名を付けてアピールする、いわゆる「地域ブランド」作りが話題となっている。しかしながら、○○牛を始め、単なる地域名を付けたローカルフードはもはや乱立状態であり、このままでは、「地域ブランド」としての貢献も期待できなくなる。

今後、ローカルフードを活用するにあたっては、地域住民から応援されることで成長し、その結果が地域経済の活性化にもつながるためには、地元住民の認識に

基づいたローカル性が考慮される必要があるとのことを示唆し、本研究の締め括りとしたい。

【参考文献】

坂根正史（2021）「地産地消活動の成長と発展：ローカルフードに関する視点から」『大阪樟蔭女子大学研究紀要第』Vol.12, pp.123-129.

櫻井清一（2007）「ローカルフード・システムの現段階」『農業および園芸』Vol.82 No.1, pp.211-217.

佐藤亮子（2019）「米国のローカルフードシステムにおけるローカルフードハーブの果たす役割：地域食材の集荷・配送機能を超えて」『同志社政策科学研究』Vol.20 No.2, pp.79-91.

水産庁（2009）『平成 20 年度　水産白書』

中田哲也（2003）「食料の総輸入量・距離（フード・マイレージ）とその環境に及ぼす負荷に関する考察」『農林水産政策研究所レビュー』No.11, pp.9-5.

____（2016）「第 5 章フード・マイレージと地産地消」『フードシステム革新のニューウェーブ』（佐藤修　監修・佐藤和徳　編集）日本経済評論社、pp.77-90.

丹波篠山市（2022）『丹波篠山市統計書 2021 年版』

____（2021）「丹波篠山市文化財保存活用地域計画」https://www.city.tambasasayama.lg.jp/soshikikarasagasu/bunkazaika/keikaku/chiikikeikaku.html（最終閲覧日 2022 年 9 月 5 日）

____（2014）『こどもたちへ伝えたいささやまの郷土料理』https://www.city.tambasasayama.lg.jp/soshikikarasagasu/kenkoka/shokuiku/2190.html（最終閲覧日 2022 年 9 月 5 日）

丹波篠山市ホームページ https://www.city.tambasasayama.lg.jp/gyousei/index.html（最終閲覧日2022年9月5日）

長谷川直子（2017）「大学生の「ご当地グルメ」に対する認識」『お茶の水地理』vol 56、pp.59-64

西山未真（2010）「農業コミュニティ再生のためのローカルフードシステムの役割」『フードシステム研究』Vol.17 No.2 pp.114-119.

____（2018）「ローカルフードシステム —食の流通を通した地域問題の解決—」『食と緑の科学』No. 72、pp.14-15.

農林水産省（2007）『ご当地人気料理特選』https://www.maff.go.jp/j/nousin/kouryu/kyodo_ryouri/panf.html（2022年9月1日最終閲覧）

____（2007）『農山漁村の郷土料理百選』https://www.maff.go.jp/j/nousin/kouryu/kyodo_ryouri/panf.html（2022年9月1日最終閲覧）

____（2005）「食料・農業・農村基本計画書」

____「子どもの食育」https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/kodomo_navi/cuisine/（2022年9月9日最終閲覧）

文化庁（2022）「全国各地の 100 年フード」https://foodculture2021.go.jp/jirei/（2022 年 9 月 1 日最終閲覧）

山下慶洋（2009）「地産地消の取組をめぐって」『立法と調査』No.299, pp.66-75.

Schoolman, E. D and Ho, A.（2019）「アメリカ合衆国、日本のローカルフードの成長と緊張」『国立民族学博物館研究報告』Vol.44 No.2, pp.347-377.

USDA（2010）“Local Food Systems : Concepts, Impacts, and Issues,” *Economic Research Report*, No.97.

US Congress（05/22/2008）https://www.govinfo.gov/content/pkg/PLAW-110publ234/pdf/PLAW-110publ234.pdf（2022年9月1日最終閲覧）

Recognition of Local Food by Local People and Related Concepts : Consideration Based on a Case Study of Tamba Sasayama City

Faculty of Liberal Arts, Department of Life Planning
Masafumi SAKANE

Abstract

This study is based on the facts that many attempts to utilize local food for regional revitalization have been made. The purpose of this study is to invest the local resident' perception of local food in order to explore the direction for the utilization and development of local food.

For the purpose of this study, we first explain various concepts related to local food and discuss what our society expects from local food to revitalize the local community. Second, we investigated how local residents perceive local food. The survey conducted interviews with local residents of Tamba Sasayama City, Hyogo Prefecture, using the framework of various concepts of local food proposed in this study.

As a conclusion, this study suggests that it is desirable to look at locality from a narrower perspective in order to use local food more effectively.

Keywords: local food, local production for local consumption, local food movement, regional cuisine, regional specialties.