

<要 旨>

本研究は、一関地方に伝わるもち食文化を民俗学・歴史学的アプローチで明らかにすることを目的としている。研究成果を地域と共有し、啓蒙と伝承を図る目的で、「もち食検定試験」を実施し、問題・解答の監修を行い、教本を作成する。食文化・食産業への取組を通じた地域活性化の事例研究を行うことを目標とする。研究成果の発表機会として、平成25年10月19日、20日に一関市において実施された「ご当地もちサミット」会場、12月に本学アイーナキャンパスにおいて実施された総合政策学部公開講座において、もち食文化に関連する調査研究成果のポスター発表を行った。また平成25年10月に第1回の「もち食検定試験」を開催し、翌年もこれを繰り返し、作題を進めながら教本の編纂に務めた。また、継続的に市民に対する聞き調査を通じた事例研究を行った。

1 研究の概要（背景・目的等）

研究の背景

平成23年12月、日本食文化がユネスコの無形文化遺産に採択され、中でも一関地方のもち食文化が日本食の重要な構成要素として挙げられた。農林水産省や文化庁のホームページや印刷物等でも当地のもち食文化が紹介される機会も増え、国内外からの注目も集まっており、体系立った研究が求められている。しかしながら、藩政時代から脈々と続くメニュー、意味づけ、習慣や作法など広範に及ぶもち食文化のほとんどは口伝によって受け継がれ、文献として残されたものがきわめて少ないという問題点があった。これまで長年にわたって、地域のお年寄りを訪ねたり、公民館等を拠点とするコミュニティ活動の場に赴いて聞き書きを行ったり、古い文書や絵図を解説したりといった地道な活動を通じて収集した情報を体系立ててまとめ、地域で共有を図りながら文書として後の世代に残していくことが急務となっている。

食イベントを通じて、地域のさまざまな世代や立場の人々が協力できる環境にある今こそ、ユネスコの無形文化遺産に登録申請され、世界からの注目が集まる今こそ、本研究を実施し短期間のうちに成果を報告することが求められている。

研究の目標

日本食の中でのもち食文化、特に伊達藩治世下における武家から農家にわたって受け継がれてきたもち食文化について、図書館、博物館等に収集された歴史書などをサーベイした結果、地域住民や公民館等におけるコミュニティ活動を対象とした聞き調査を行った結果等を20～30枚のポスターパネルにまとめ、平成25年10月19日、20日に一関総合体育館に展示を行った。また平成25年10月21日以降は、一関市の公民館、会議スペースなどが入居する施設において、数週間にわたって展示を行い、ポスターパネルに掲げた内容に沿って、検定問題を作成し、地域住民の参加を募ることによって、普及啓蒙を図った。この研究では、教本の作成と出版を目標とする。

また、食文化・食産業への取組を通じた地域活性化事例の研究として、イベント等の経済効果を踏まえて関係者に対するヒアリングを行い、ケース・スタディという形で、成果を公表することを目標とする。

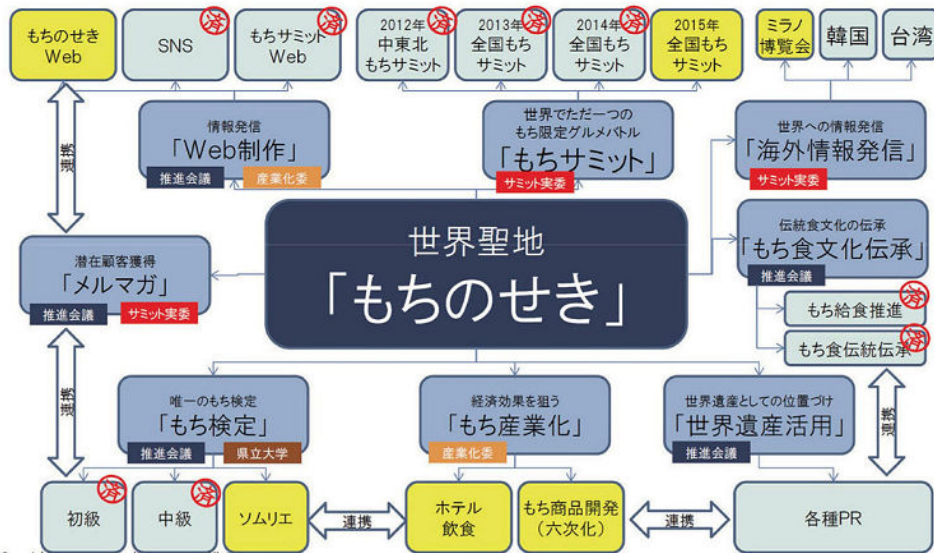
2 研究の内容（方法・経過等）

一関地方に伝わるもち食文化を民俗学・歴史学的アプローチで明らかにする。研究成果を地域と共有し、啓蒙と伝承を図る目的で、「もち食検定試験」を実施し、問題・解答の監修を行い、さらに研究成果をポスターパネルにまとめ、平成25年10月19日、20日に一関市において実施された「ご当地もちサミット」において、検定の実施とパネルの掲出を行った。その後、同年12月に2回にわたって行われた総合政策学部による県民向け公開講座、平成26年2月に行われた「全国わんこもち大会」においても、会場の一角を利用した成果発表を行った。一関市における事例に加えて、県の協力もあって、県内各地における食文化・食産業への取組、ならびにそれらを通じた地域活性化の事例研究を行った。

3 これまで得られた研究の成果

下図において研究代表者は、もち食推進会議、もちサミット実行委員会のメンバーとして、全般にわたり活動を行ってきたが、特に本研究で助成を受けた事業については「県立大学」と記して区別している。

研究者に期待されていることは、まず先行して「もち検定」の作題に務め、難易度別に程よく問題が集めているところである。数が集まれば、教本の編集作業に着手し、いずれ出版を行うという一連の作業である。ひとまず、作成した検定問題に関連する情報を提供する目的で、約30枚のポスターパネルを作成し、平成25、26年における「全国もちサミット in 一関」をはじめ、広い地域で開催した「もち検定」においてそれらを掲出している。



「初級」「中級」は、もち食文化についての情報発信と市民に対する啓もうの一環として、もちサミットのほかにも各地で行われた食イベントや公開講座、セミナーなどにおいて実施し、受験者数はのべ900人を超えるに至っている（平成27年8月現在）。



平成25年12月から翌年1月にかけて、3回シリーズで研究成果の発表を中心とした県民向け公開講座を実施した。ちょうど同じ時期に、ユネスコによって和食が世界無形文化遺産に認定されたのを記念して、一関地方におけるもち食文化の紹介、維持・啓蒙のための市民の取組、今後の展望などについてセミナー、ディスカッションを行い、さらに一関市では「もち本膳料理」の実演を実施。のべ130名を集めた。



4 今後の具体的な展開



今後の新たな展開として取り組んでいるのが、「上級（ソムリエ）」レベルのもち検定試験の実現である。この上級レベルの検定は、初級や中級がもち食文化の発信や啓蒙を主な目的としていたのに対して、受験ターゲットを一関市内外の飲食店、宿泊施設等の経営者・従業員に定め、由緒ある作法と様式に従って、儀礼食を切り盛りしていく技を伝承していくことを目的としている。検定会場の手配、検定の開催、受験者の募集などは一関市商工会議所が担当し、検定に当たっての作題、教本の作成を研究代表者が担当している。また、出版に当たって補助金の獲得にも成功し、平成27年10月までに完成させ、翌11月に第1回の上級レベル検定試験を一関市内において実施する予定である。

5 その他（参考文献・謝辞等）

本研究は、一関市民のみなさんが数十年にわたり、取り組んでこられた地域独特のもち食文化を研究し、広く地域内外や後世に伝えんとする努力の一端を形にしたものに過ぎず、そのための情報や資料を惜しみなく提供してくださったことに対して、心から感謝を述べたい。