

## 論文の内容の要旨

氏名：千葉 いずみ

博士の専攻分野の名称：博士（生物資源科学）

論文題名：地域個性を活かした地域食生活再生計画に関するマネジメント実証研究

### 序章

21世紀になり食社会における食生活の位置づけが、これまでとは抜本的に変化した。20世紀は食材生産から食品の加工・流通に至る産業活動に中心を置き食生活は需要を創造すれば良い従属的存在として扱われていた。しかし21世紀に入ると食生活では、1980年代の *Slowfood* 運動に始まり1990年代の *LOHAS* 運動を経て、*Locavore* が大きな広がりを見せ食生活を原点として食材生産まで捉える事が基本となっている。このような食を取り巻くトレンドの中で、1)地域の風土に育まれた地域食を確認・伝承し、食の多様性を高める事、2)食生活から地域のフード・バリューチェーンを再構築する事、3)地域食生活の魅力の原点とし、地域再生をもたらす事が求められている。そこで本研究では、これらを実現する地域個性を活かした地域食生活再生計画の方法を、実践的に地域食生活再生マネジメントを行う事で明らかにする事とした。

研究は以下の方法に従った。1.筆者ら研究者が地域食生活再生マネジメント主体の立ち上げ、マネジメント活動に参画し、その実践的データをデータとして分析する。2.地域食を伝承・普及し日常の食生活での選択肢とするなど、食生活に対する主体的活動方向に関わる地域食生活再生計画の方法を住民と明らかにする。3.地域食生活再生マネジメント活動の着実な展開を第一義とし、その運動の中で求められる地域食生活再生マネジメント計画の重要点を明らかにする。本研究の実践的研究対象地として千葉県鴨川市を選定し、マネジメント活動を実践し次の方法で研究を進めた。

- 1)プロセス分析により嶺岡地域における食文化資源調査から各地域食生活マネジメント主体を立ち上げ活動を行ってきた過程を整理する。
- 2)現在、日本における食の欲求段階が2000年の「食生活指針」（農水省・厚労省）が「食事を楽しみましょう」が第1の目標となったように、生活を規定する条件である栄養素としての健康でなく、生活者の文化としての食生活を問題にする段階となっている事から、ここでは食生活面からの食生活再生の目的となる「豊かさ」、「美味しさ」、「楽しさ」を核とした地域食生活マネジメント活動から活動を展開させるために必要な要件を導出する。
- 3)実効的・効果的な活動を展開し、維持していくための方法を外部カタリスト(触媒)及びプランナーの立場である研究者自身(以下、外部カタリストと記す)と、他のメンバーの相互関係の視点から整理する。
- 4)地域食生活再生マネジメントを担うメンバーが、内部カタリストになり運動を展開する事が求められる事から、内部カタリストの学習と事業の展開方法との関係を捉える。

以上を、2009年から2014年の6年間で実証研究を行った。

## 第1章 地域食文化資源の把握

鴨川市における主体－環境間関係からみた場合、海、棚田、嶺岡牧を資源とした食生活が地域食文化資源である。食生活調査で、日本の中でも良質とされる食材を活用した食生活が行われている事が分かった。現在の地域食生活についての合意形成を2009年8月～2010年7月に1年間、鴨川市旧村単位12地区で地域住民参加ワークショップ(主に鴨川市食生活改善協議会員である60～80歳代の女性が参加)を108回行い、地域キャラクタ食を抽出した結果、鴨川市内には、大きく分けて(1)海岸の磯料理地域、(2)平地水田の米料理地域、(3)中山間地の野菜・果物地域、(4)町場の交流による多様な料理地域、の4つの食文化が存在している事が明らかとなった。さらに、近代酪農の発祥地である嶺岡牧と結びつく食文化資源としては、初乳を固めたチッコカタメターノが潜在的食資源として浮かびあがり、鴨川市にはこの牛乳食文化がある事が分かった。以上を複合し、鴨川市の残したい味として「鴨川味の方舟品目」が地域住民から意見抽出する事ができ、2章、3章の主体構築へと結びついていった。

## 第2章 「美味しい」を核とした地域食生活再生マネジメント

1)マネジメント主体を鴨川市食生活改善協議会役員で組織化し、前述の「鴨川味の方舟品目」を伝承する事を目的とした。食生活改善協議会がボランティア組織である特性から自主的な意思決定が行われにくかったが、味の検討作業を進めるうちに自主的な意思決定を行えるようになる事が分かった。2)美味しさの確認作業と検討は、美味しい物を作る事のできる人の確認・発掘とその人に習う機会の提供が必要となる。料理は技能であるため、同じ食材、レシピでも作る人によって、全く味が異なる事を認識する事ができた。3)外部カタリストが鴨川の食の魅力メンバーに伝える役割を担い、メンバーの特質を見ながら、料理の指導、補助、渉外担当等の役割を分担した。4)メンバーは味の方舟品目を伝承する事で社会に働きかけたい、家庭の食卓に取り入れたいと考えている。伝承の指導者になりたい人、味の方舟を美味しく作れるようになりたい人がメンバー内に見られる。これらの欲求に応え、意欲を保つために外部カタリストがレシピの提供などのフィードバックを行い、活動が進む中で料理技能の向上と良質な味への認識が生まれた。

2年目から1年間メンバー内で作り方・味の検討を行い、レシピなど伝承ツールを整備してから、次の年に地域住民への伝承に移行したが、すぐに伝承を行いたいというメンバーの意向があり、3年目からは隔月で検討と伝承を行う事とした。

マネジメント環境の整備として、鴨川市健康推進課栄養士とパートナーシップを構築したが、食材生産者との連携はメンバーの個人的連携にとどまっている。会のシステムが注目され始め、千葉県食育モデルの表彰、テレビ放映、地元ミニコミ誌への掲載から、他の市町村との連携も生まれ始めている。計画にない体験交流などを順次受け、計画を作り替えながら運動を行なっている。今後、会員内の世代交代を進める上で料理の技能、会の運営能力の育成が必要である事が明らかになった。

## 第3章 「楽しい」を核とした地域食生活再生マネジメント

1)マネジメント主体を鴨川市大山地区の農家民泊主婦達で組織化し、宿泊者に対する「体験を通して地域の料理づくりの楽しさを提供する事」を共通目的として、体験者にとってすぐに楽しさを感じる事ができる太巻き祭り寿司の練習を行う事に対して、民泊主婦らの中での体験への認識のずれから

反発があったが、実際の農家民泊での体験に結びつく事で理解が得られた。

2)学習プログラムとして段階を設ける事が有効であるが、リーダーの個性によって学習段階、会全体を無視し自分達の作りやすい料理に研修会の料理を変えたがる傾向にあった。これらを無理ない形で修正する必要があった。体験者にとって、何が魅力となるか理解されると民泊主婦らは研修会での学習意欲が向上し自主的に練習するため技能が向上する事が分かった。

3)外部カタリストが体験として何が魅力となるかを伝える役割を担った。料理の技能と体験指導能力は別であるため、太巻き祭り寿司の体験指導を地域内で見ているメンバーが指導役となり、それ以外のメンバーは教わる立場となった。活動成果として、研修会で作った太巻き祭り寿司を記録した写真でカレンダーを毎年作り、巻く事の出来る太巻き祭り寿司の種類を増やした。カレンダーを見て太巻き祭り寿司づくりに興味を持った地域住民が入会し会員が増えた。農家民泊主婦らも、当初の目標である「太巻き祭り寿司体験の提供」が達成された事、大山千枚田保存会で地域料理練習会が頻繁に行われている事から、会に対する意欲が低下し、「楽しみを提供する」の部分が薄まる事が分かった。

4)メンバーが、太巻き祭り寿司づくりを覚えたいという目的は一致しているため、この欲求に応え、意欲を保つために、メンバー内で太巻き祭り寿司の作り方を検討し、外部カタリストが、綺麗に分かりやすく巻ける体験指導マニュアルを作成しフィードバックする事で体験指導への認識が生まれた。

基本ロードマップと事業計画の作成では第一段階の太巻き祭り寿司の次に第二段階のおやつづくりへ移行する予定であったが、平行して練習を進める事に決定した。

マネジメント環境の整備としてカレンダーなどの見える化の道具が重要であると分かった。カレンダー、会のリーフレットを作成し、システムのPRを行った事から市内小学生対象の太巻き祭り寿司づくり体験が鴨川市生涯教育課からの依頼で行われ、地元大学など教育関係とのパートナーシップが構築された。

## 終章 地域食生活再生計画のマネジメント手法の構築と今後の課題

地域食生活再生計画のマネジメント手法として筆者ら研究者の関与により実証の成果として以下が明らかとなった。

- (1)地域個性として潜在的に存在している資源を顕在的資源として魅力を磨く事。
- (2)美味しいを核とした運動では、美味しい物を作る技能を確立する事への認識が生まれた。舌の開発と、同じ料理を同じレシピで作る際の、味の検討の繰返しが必要となる事が分かり、食材の品質への関心が高まった。
- (3)楽しいを核とした運動では、一定限のレベルが求められメンバー内で共有され目に見える成果物が得られる事が必要となる。
- (4)伝承ツールとしてのレシピやカレンダーで可視化を行う事が伝承普及に有効である事が分かった。

他の地域での本手法の適用のためには以下の留意点が明らかとなった。(1)組織づくりは機能ではなく目的で集まった組織とする事、(2)料理を美味しく、美しく作ろうと努力を評価する事、(3)運動の当事者である意識を強くする事。一方で避けるべき方法としては、(1)メンバーの役割の固定化、(2)料理の作り方及び味を検討しない事、(3)地域食生活再生マネージャーが個人目的で運動を進めようとす

る事。

外部カタリストである研究者の関わりとしては、地域食生活再生マネージャーが育った段階、エンパワーメントの開発までとしその後は地域食生活マネジメントを担う組織を自立させていく必要性がある事が明らかとなった。