

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

日本大学大学院生物資源科学研究科生物環境科学専攻
博士後期課程

千葉 いずみ
2014

目次

序章 地域食生活再生に関する研究背景と目的	
第一節 研究背景と目的	2
第二節 研究の課題	3
第三節 地域食生活再生マネジメント計画論に向けて	5
第四節 研究方法	7
第五節 対象事例地の選定	10
第一章 地域食資源の把握	
第一節 目的と方法	13
第二節 主体の環境間関係からみた地域個性の導出	14
第三節 地域食資源の確認	18
第四節 潜在的な地域食の顕在化	77
第五節 地域食資源の活用・管理計画	97
第六節 地域キャラクタ食の抽出	99
第七節 食文化複合の把握	103
第八節 本章のまとめ	104
第二章 美味しいを核とした地域食生活再生マネジメント —プロジェクト鴨川味の方舟による地域食生活マネジメントの事例研究—	
第一節 目的と方法	106
第二節 マネジメント主体の形成	106
第三節 マネジメントの分担チームの構築	110
第四節 事業の運営	113
第五節 マネジメント環境の整備計画	121
第六節 本章のまとめ	124
第三章 楽しさを核とした地域食生活再生マネジメント —鴨川郷土料理研究会いりり波田による地域食生活再生マネジメントの事例研究—	
第一節 目的と方法	126
第二節 マネジメント主体の形成	126
第三節 マネジメントの分担チームの構築	131
第四節 事業の運営	133
第五節 マネジメント環境の整備	143
第六節 本章のまとめ	146

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	148
第一節 地域食生活再生計画のマネジメント手法の構築	149
第二節 今後の課題と展望	152
引用・参考文献	156
参考資料	156
謝辞	213

序章 地域食生活再生に関する研究背景と目的

第一節 研究背景と目的

食生活は、20世紀に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、1980年代の *Slowfood* 運動(Carulo,P 2005)に始まり 1990年代の *LOHAS* 運動を経て、「地域の食べ物を食べる人」という意の *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という方向に移りつつある (Desrochers,P and Shimizu,H2012, Copelton and Lucal 2013,Smith,AlisaDawn,and Mackinnon,J,B.2007)。

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こと、2)食生活から地域のフード・バリューチェーン(価値連鎖)を再構築すること、3)地域食生活の魅力を原点とし、地域再生をもたらすことが求められている。

食生活は非常に個人的なものと考えられる場合もある。しかし日本建築学会(1989)は個人生活の基盤にある<生きるよりどころ>のようなものは、個人の数だけあるが、人間が集団である地域にとどまり、長く居住するとき、個々に帰属するはずの<生きるよりどころ>は、その集団に共有のものとして統一して意識されるようになるとしている。また、地域固有の自然条件のもとで、長い歴史過程を生活しつづけること、定住の経験を積み重ねる中から、集団としての生活様式や集落空間にさまざまな特色を付与してきたと述べている。そのため、食生活も地域固有のものが歴史過程、定住によって形成されており、地域固有の地域食生活が存在すると考えられる。

日本建築学会(2004)は、地域個性を活かしたまちづくりが重要であることは地域性の原則として、それぞれの場に存在する多様な(社会的、物的、文化的、自然的、歴史的な)地域資源とその潜在力を活かし、固有の地域性に立脚して進められることが、まちづくりの原則として述べている。

地域食生活を構築する要素は環境によるものが大きいですが、本研究では、地域食生活の概念を、同じ文化を持ち、食のアイデンティティとして住民が統一のものと感じている範囲とした。和辻(1991)は食物の生産に最も関係の深いのは風土であるとしている。風土は環境として捉えられることが多いが、環境は主体が創り上げてきたものである。農村計画学会(1993)は、環境という概念において主体と環境の両者は分離不可分な関係にあり、主体-環境系というシステムでは、主体である人間を取り囲み、その生存を規定する外なる環境と、環境に働きかけ、これをコントロールする内なる主体との両者の相互関係を重視しなければならない。また農村環境とは、農山村に住み、生計を営むさまざまな主体と、それらの主体を取り囲む外的な諸条件としての自然環境や文化環境・社会環境から構成されるものであるとしている。植村ら(2006)は、人は社会システムや環境場面などのそれぞれの生活の文脈の中で存在しており、文脈から切り離され、孤立した存在ではなく環境が人を取り囲んでいるということは、人の生活・行動・心情などの影響を与えることになり、「生活者」とは社会関係の中で人間が毎日の行動を営み、ある過程(文脈)の中で行う「活動者」であるとしている。北島(1995)は人と環境の間の「適合」を「生活者としての人(または集団)が物理-社会的要素を含む生活環境との間で、調和した機能的かかわりがもてる状態」と述べた。

徳久(1995)は、文化地域(cultural region)は、自然地域や経済地域のような単一の文

化地域として存在するのではなく、各種の文化要素の複合した地域として理解されなければならないとした。また文化地域の設定は、その住民の思想構造や特性を理解し、他文化との接触変容(acculturation)の理解により、その地域住民の歴史的な生活特性を知らなくてはならないとしている。食料生産が地域の風土と関連し、人間は風土を背負っている。人びとは郷土料理に愛着を感じ、食べ物や料理によって、その人間の特質が象徴されていると述べた。

地域食生活の確認は世界レベル(吉田 1998)、国レベル(日暮 1997)、県レベル(「日本の食生活全集千葉」編集委員会編 1989 など)で行われているが、農村計画で扱われる市町村単位で確認されているものは少なく、群馬県板倉町での地域食生活の詳細調査(板倉町教育委員会 2008)は稀な例である。地域食生活を確認することで、地域住民は自らのアイデンティティを再確認し、地域食生活を再生することが求められる。

そのため、本研究では、食分野の視点から地域食を考えるのではなく、農村計画として生活者が生活について主体となり、地域を変え、より良くしていくため、どのような運動が有効であるかについて研究で明らかにすることとした。地域の食生活を維持しようとする場合には、地域での取り組みが必要となるが「地域食生活再生計画」は、まだ存在しない。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、実践的な地域食生活再生マネジメント実証プロセスから明らかにすることを目的とした。

第二節 研究の課題

本研究は地域の食コミュニティを再生する視点から行うこととした。地域食生活マネジメントについて研究を行うにあたり、地域住民とともに地域の食生活について戦略を立て、地域の食生活をどのようにマネジメント(維持・運営)していくかについて検討した。マネジメントを行う人材、主体を構築し、地域の食生活を再生(本論文では、reproduceの意味で再生を用いることにした。)する運動から実証していく。

研究の課題として3点を挙げるができる。1) 産業から食生活が構築され地域食生活がなくなりつつあること、2) 地域食生活をマネジメントする視点が欠如していること、3) 計画が計画づくりでとどまってしまう恐れがあること、である。以下、それぞれの課題について述べていくこととする。

1) 産業から食生活が構築され地域食生活がなくなりつつあること

日本の食生活は飽食といわれて久しく、一見豊かに見える。しかし大手食品メーカーが提供する加工食品、調味料により食生活が成り立っており、地域食、地域食材は衰退しているといえる。財団法人農政研究センター(1978)は日本人の食生活は摂取食品の種類や形態などにかなり変化がみられたが、これを地域的にみれば農村型から都市型へ、食料消費パターンが推移し格差はせばまり、平準化が進んできたと述べている。また、財団法人食料・農業政策研究センター(1984)は、全国的に消費される食品は均一化し、家庭の調理も画一化して食生活から地方的な特色が失われ、郷土料理もその名称すら思い出せない程、遠いものになってしまったものが多いと述べている。このことは、地域食を維持することで食の多様性を生み出し、豊かな食生活を送ることが地

域個性を維持することにつながる。そこで、地域の食生活を、持田(1999)の定義した地域食文化＝食生活様式と捉え、食生活の側から生産側へアプローチする視点が必要と考えられる。

2) 地域食生活をマネジメントする視点が欠如していること

地域食生活マネジメントでは、地域食生活の戦略をどのように立て地域食生活マネジメントを行うかが問われる。また、地域食生活マネジメントを行う主体をどのように育てていくかが課題となる。

日暮(1997)によって、食生活マネジメントは栄養的な充足度が高水準に達している今日の日本において、理性消費ばかりでなく感性消費にも関わらざるを得なくなるとしている。この感性消費を浮ついた消費として否定するむきもあるが欲求の高度化という歴史的流れの必然であり、むしろ生活者と遊離したマネジメントを行わないためにも積極的に対応することが求められると述べ、食生活マネージャーを栄養士と位置づけた。

食生活をマネジメントするという発想はすでにあるが、地域食生活を地域戦略としてどのようなものへとマネジメント(維持・運営)していくかという視点はまだ存在していない。

3) 計画が計画づくりでとどまってしまう恐れがあること

農村計画における計画づくりは、実施へ移行するための根幹となる部分であるが、その計画が実施に移されなければ、優れた計画を作成したとしても何ら意味を持たない。計画実施に移行するにあたって、実施主体となり得るのはどのような存在であるか考えると、渡辺(1966)は、むらづくりの主体は地方自治体であるとしながらも、それは地域の実践主体(農家その他)の行動の一部を代行する役割を果たす必要があるとした。また松原(1977)はむらづくり運動の主体条件としてソフト計画サイドの住民主体の重要性を述べた。窪谷(1988)は、地域計画において計画主体は本来地域住民であるという意識が一般的であったとしており、和田(1988)は住民参加・住民主体を必須のものとした。和田(1993)は、住民に対してそれを組織化し、活動力を高め、単なる住民参加から本来の住民主体の計画づくりの担い手としての主体形成を如何に図るかが課題であるが、そのため、行政(自治体)と専門技術者が住民へいかに協力し支援していくかが重要となると述べている。

計画者自身が計画を作成した者として、実施主体を育成する責任を負うことで、計画が実施にうつされることが、偶然によるものではなくなるものと考えられる。計画段階から実行可能性について主体となる組織、人を育てていくことが課題となる。

第三節 地域食生活再生マネジメント計画論に向けて

第二節で挙げた、三つの課題を解決するために地域食生活マネジメント計画論の開発が必要となる。

第一に、生活者が地域食生活を送るために必要となる食材・食品を食の生産サイドへ希望要請し、農業や食産業を動かすシステムが必要となる。食生活から生産側を動かす新しいシステムとしての **Alternative meal system** 理論は、地域食生活の中でいかに地域の生活、農業、産業を作っていくという発想への変換の理論である。本研究では、地域住民が生活者として、地域食生活の質をより良くしたい (**Quality of life** の発想) という発想を生み、食材生産および食材生産を行う地域社会基盤へ意識を向けるのはどのような段階であるかについて検討することとした。

第二に、地域食生活マネジメント主体とマネジメントを担う地域食生活マネージャーは、どのような人材か考えると、ドラッカー (2001) はマネジメントには、自らの組織を社会に貢献させるうえで三つの役割があるとした。①自らの組織に特有の使命を果たす、②仕ことを通じて働く人たちを生かす、③自らが社会に与える影響を処理するとともに、社会の問題について貢献することである。マネージャーの役割については、①部分の和よりも大きな全体、すなわち投入した資源の総和よりも大きな生産体を生み出す生産体を創造すること、②あらゆる決定と行動において、ただちに必要とされているものと遠い将来に必要とされているものを調和させていくことである。と述べている。また、あらゆるマネージャーに共通の仕ことは五つで、①目標を設定する、②組織する、③動機づけとコミュニケーションを図る、④評価測定する、⑤人材を開発する、としている。

また、ドラッカー (2000) はコミュニケーションの四つの原理として①コミュニケーションは、受け手の言葉を使わなければ成立しない。②人は知覚することを期待しているものだけを知覚し、見ることを期待しているものを見、聞くことを期待しているものを聞く。③コミュニケーションは常に、受け手に対し何かを要求する。コミュニケーションは、それが受け手の価値観や欲求や目的に合致するとき強力となる。合致しないとき、まったくうけつけられないか、抵抗される。④コミュニケーションと情報は別物でコミュニケーションにとって重要なものは、知覚であって情報ではないと述べている。そのため、本研究を行うにあたり主体となる組織、主体となる人とのコミュニケーションを成立させる必要がある。マッキーバー・R.M(1985)は、コミュニティの基礎は「地域性 (locality)」と「共同体感情 (community sentiment)」にあるとし、共同体感情は「われわれ意識 (we-feeling)」、「役割意識 (role-feeling)」、「依存意識 (dependency-feeling)」からなっているとした。

地域住民がどのような言葉を話し、何を期待・要求しているかを把握し、提示できることが計画者の資質として必要となる。本研究では、地域食生活再生マネジメントを担う地域食生活マネージャーおよび、地域食生活再生マネジメントを行い、地域食生活マネージャーを養成する主体(組織・チーム)のあり方について検討することとした。

第三に、山本（1986）は、実践研究者は誰の何のために、いかなる立場で研究するかを常に問われるとしており、社会心理学者クルトレヴィン(Kurt Lewin, 1890-1947)は、「優れた理論ほど実用的である」という格言を残し、理論と実務との循環的な関係の大切さを強調した。すなわち、社会科学における理論は、単に実務を計画したり、実務の評価を行うための道具として用いられるべきではなく、活動の結果を詳細に評価することによって、さらに洗練された理論を構築していくものでなければならないと考えた。そしてこの理論構築と活動とのサイクルを回し続ける研究法を称して、アクション・リサーチ(action research)と名づけた(図1)。

また、増見・鈴木(2002)により、国際関係分野で「計画のみを作っても実行されずに上手くいかないこと」への反省として経営実証論が作られた。

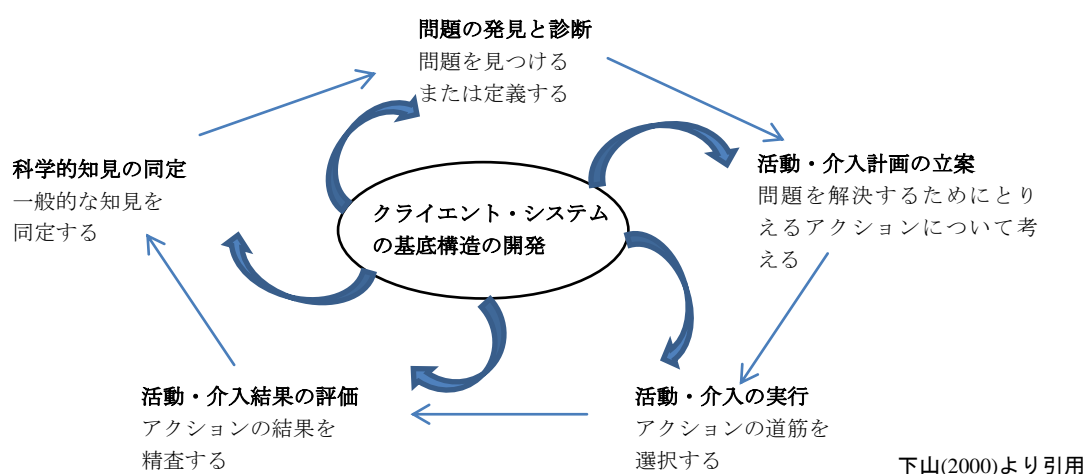


図1 アクション・リサーチのプロセス

現在、農村計画分野においても、計画作成後、その計画が実行される地域と実行されない地域の違いは何かということが課題として出されている。近年、農村計画分野において研究者がプランナー、シンクタンク、ファシリテーターであると同時にプレイヤー、マネージャーの役割を担う必要性が再評価され始めた。実行可能な計画とするには、現実と乖離した計画を作ることは問題外であるが、計画作成後、現実には計画が実行されるのは、主体とされる団体、人材などへ偶然に任せられることが多い。

そこで本研究では計画として現実に使える部分とそうでない部分を浮かび上がらせるために、地域の経営環境の変化に応じて対応しながら計画を実行することとした。地域を扱っているため、失敗は最小限で食い止める必要がある。地域をどのように作るかが農村計画の課題となるため、地域の活性化に役立つよう、魅力を作り出し、戦略材料とした。そこで、本研究では、行政はサポーターと捉え、地域住民と研究者らで主体をつくり、主体としてともに運動を行う一員となることで、主体の運動がどのような運動（実施）であれば実行可能であるか検討することとした。

本研究は、大枠としての最終目標はあるものの計画づくりを目的にはしていない。それは、計画を作成しても、実行されなければ、有効であったかどうかは証明出来ないためである。はじめに計画を作成するのではなく、外部カタリストが地域住民に働きかけ、どのような活動であれば実際に地域住民が動くのかを地域住民の反応を見ながら活動を進めた。軌道修正を何度も繰り返し、活動が頓挫することや失敗することのないよう進めているため何が失敗であったかは検討することが出来ない。しかしその中で、一般化できるものは何かを抽出していくことが可能と考えられる。

第四節 研究方法

本研究は通常の事例地研究とは大きく異なる。事例地へ赴き外部者として、データを入手し、いくつかの組織や事例地を比較検討するのではなく、自らが運営の一端を担う中で観察したもののみをデータとして扱った。研究者が外部から観察するのではなく、外部カタリスト・マネージャーとして、シンクタンク機能として地域食生活再生マネジメントの役割の一端を担い、責任を分担した。チューネン（ドイツ経営学）やバーナード（アメリカ経営学）が経営者として経営を行い、一般化出来ることを理論化したように、研究者自身がマネジメント実証を通して得たデータを基に一般化できる部分を見出し提示することとした。計画者がプランナーの役割のみを担うのではなく、現実社会で使用される計画となることを目的に実践者として、運動にかかわることに本研究の独自性がある。

本研究における運動は内発的発展ではなく実際には外部カタリスト(Chambers, R. 1983)が意思決定を行っており初期は外部カタリストが運動を動かすが、徐々に役割を内部カタリストとともに分担していく。常に経営環境と主体の関係を捉え、変化に対応しながら、対応していった。

研究は以下の方法に従った。1)筆者ら研究者が外部カタリストとして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。

本研究では農村計画で意見抽出の際に使われる川喜田(1967)によってつくられた KJ 法を用いたワークショップ(以下、WS と記す)から、WS 参加者の中にある地域の食生活様式の実態を解明し、地域食生活再生運動を通して地域食生活の再生手法を検討する。

第一に本研究の実証対象事例地である千葉県鴨川市における地域食生活の実態を地域住民とともに確認することとした。第二に実証的研究として地域食生活再生方法の確認を地域住民とともに運動を行い、検討した。以上の二点から地域食生活再生マネジメントの手法を明らかにすることとした。食生活再生計画の手順を考えると、以下のようになる。

- 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)で、「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ことから、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ことが求められること。

以上 4 点から、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。2009 年から 2014 年の 6 年間で実証研究(図 2)を行った。本研究のスキームは図 3 の通りである。

第 1 章では地域食生活マネジメントの基盤となる地域食生活の実態及び地域住民の持つ地域食のアイデンティティを把握することとした。第 2 章、第 3 章は主体による運動について述べていくが、この 2 つの運動については、①マネジメント主体の形成、②マネジメントの分担チームの構築、③事業の運営、④マネジメント環境の整備についてみていくこととした。

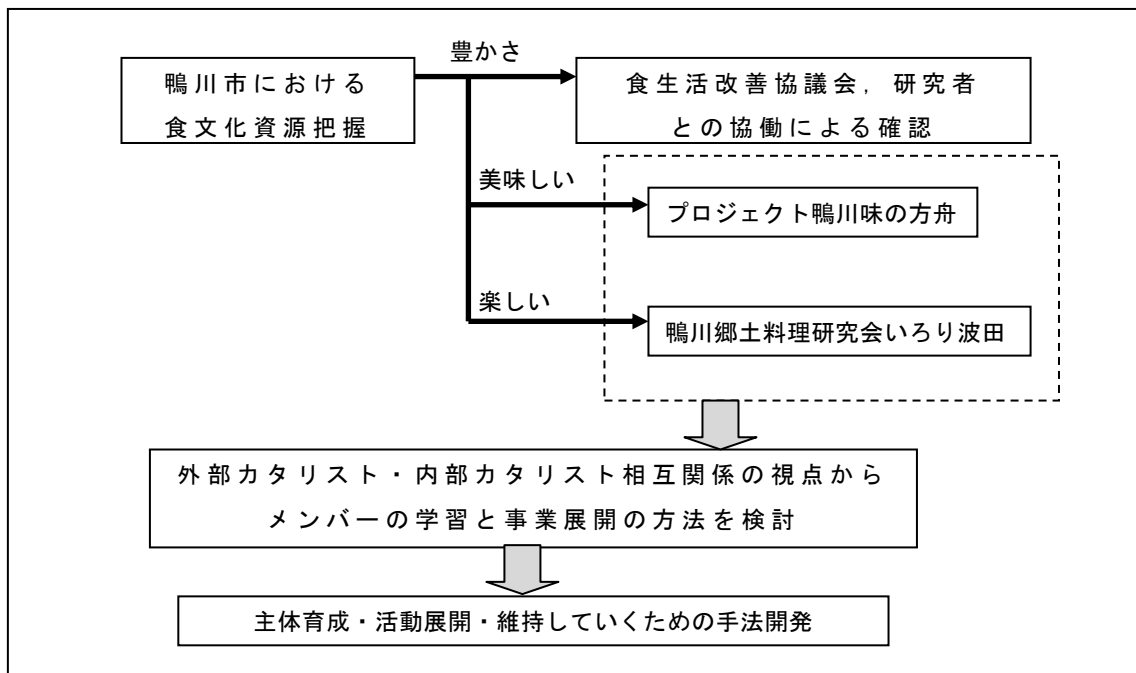


図 2 実証方法

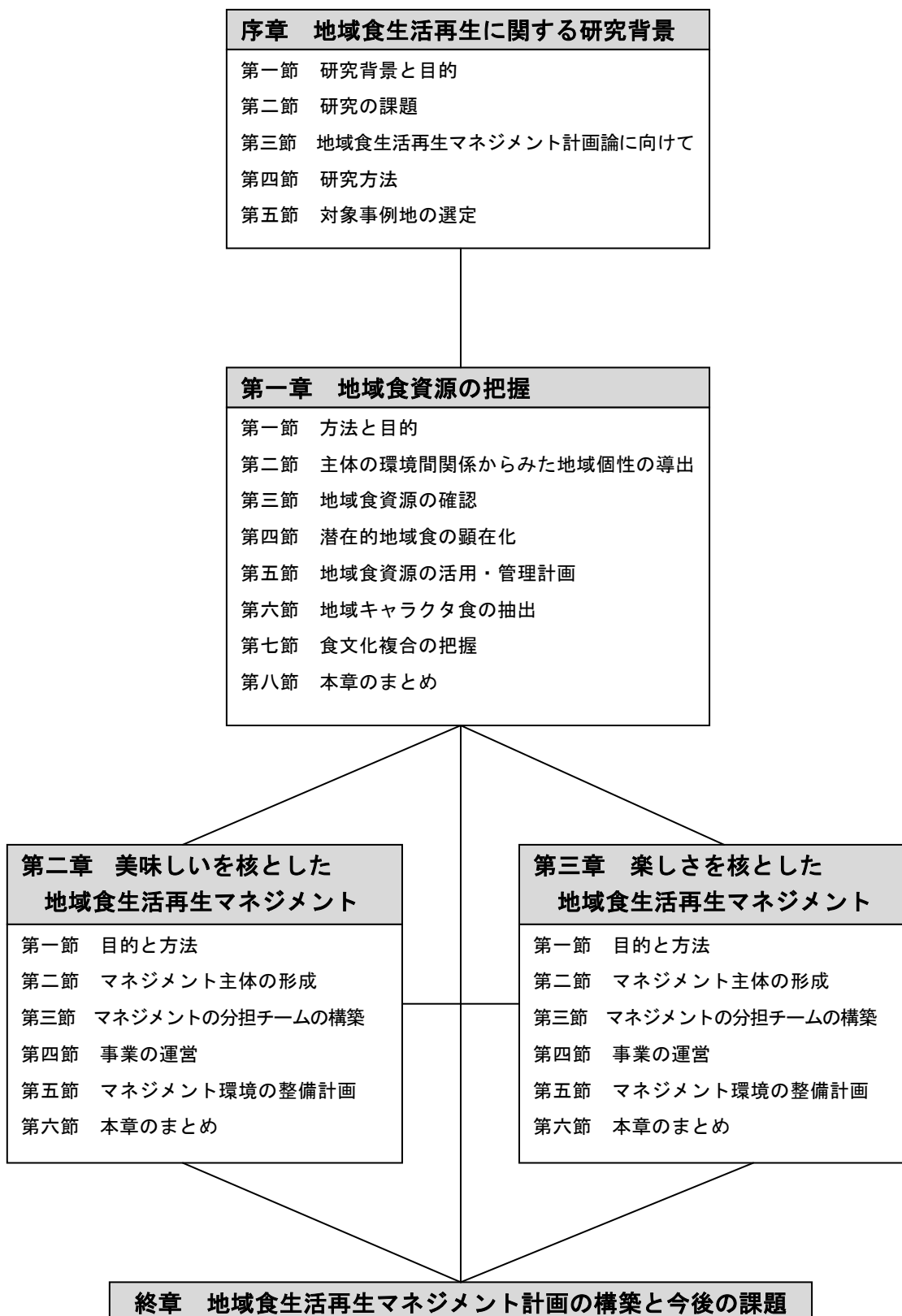


図3 研究スキーム

第五節 対象地事例地の選定

本研究の実証対象事例地は、千葉県鴨川市とした。筆者自身が2008年から開始した鴨川市の中山間地を中心とした二地域居住促進事業（国土交通省「新たな公」事業）の調査補助として鴨川市を訪れた際、一つの行政に非常に多様な自然環境があることに由来して食生活も多様であり、伝統性を残していると感じたことから実証対象地として選定した。また、当該研究室（日本大学生物資源科学部 建築・地域共生デザイン研究室）および本研究の共同研究者である日暮教授らが、鴨川市において2007年に観光基本計画「ホリスティックツーリズム」を作成しており、信頼関係が構築されていたこと、どのような組織、機関へ依頼を行うことが可能か把握していたことも大きな理由なのである。そして、自身も2008年から鴨川市へ赴き、地域住民と交流を行い、信頼関係を構築したことことから、実際の地域食生活再生運動を行うことが可能であると判断した。

そこで、鴨川市において、地域食生活再生マネジメント運動を行うこととした。

千葉県鴨川市は、房総半島の南東部、太平洋側に位置し、千葉県一高い愛宕山(408m)を含む山地、棚田、水田平野、そして黒潮が洗う磯浜と砂浜など多様な自然環境がひとつの市内で見ることが出来る。人口は35,103人(2012年国勢調査)、面積は191.30km²で鴨川市は、行政区分が小湊・天津・江見・太海・鴨川・東条・西条・田原・主基・吉尾・曾呂・大山の12の旧村からなる(図4)。

小湊・天津・鴨川・太海・江見地区は海に面しており、東条地区も一部海に面しているものの、稲作地帯である。西条・田原・主基・吉尾地区は稲作を中心とした水田平野であり、曾呂・大山地区は山に面している。1954年、鴨川・田原・西条・東条の4か町村が合併し鴨川町が成立。1955年、大山・吉尾・主基の3か村が合併し長狭町が成立。同年、江見・太海・曾呂の3か村が合併して江見町が成立し、1971年、鴨川町・長狭町・江見町が合併して鴨川市が成立した(鴨川市史編さん委員会編 1998)。2005年鴨川市と天津小湊町が合併し、現在の鴨川市が成立した。

市町村合併を行ったことにより、一つの行政区に磯浜・砂浜・平地水田・中山間部・溪谷などの多様な自然環境を有している。また、鴨川市は八代将軍徳川吉宗が乳製品である白牛酪を生産するために酪農を始めた日本の近代酪農発祥の地(金木 1961)であり、明治、森永など主要な乳業メーカー創業の地でもある。現在の食生活において牛乳・乳製品は日常的食物として広範に食べられているが、そうした今日の食生活を形成した起源地という明瞭な地域個性を有している。

鴨川市における地域食生活再生マネジメントは、図5に示す運動フローを進める計画とした。そして、この運動フローを骨子とした具体的マネジメント計画は、食生活再生運動を行いながら、地域で運動を担う人々を中心として、合意形成を図ることとした。

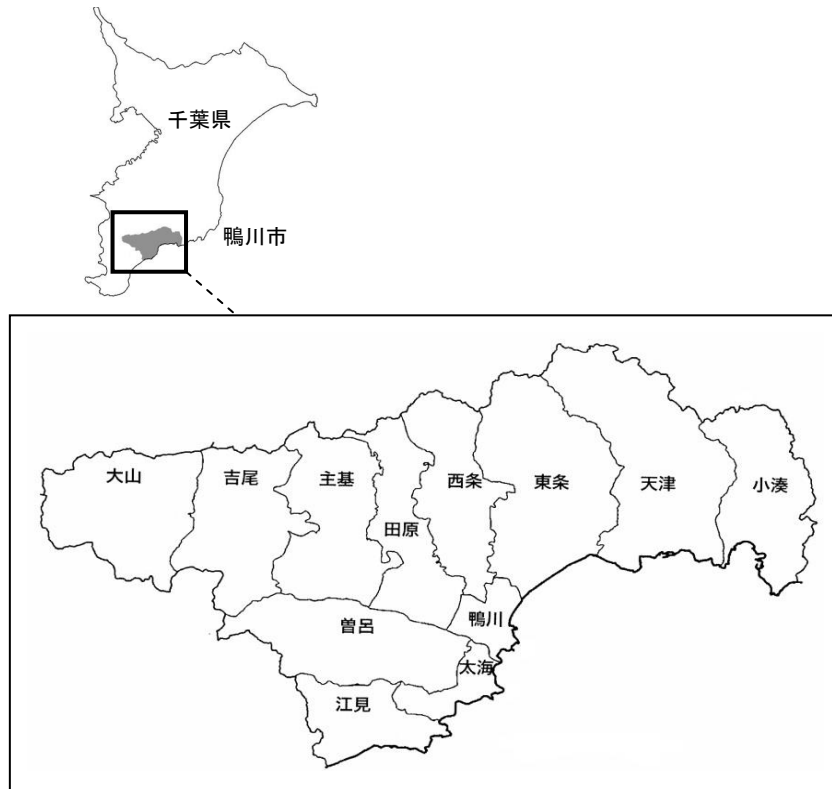


図4 鴨川市の地区区分

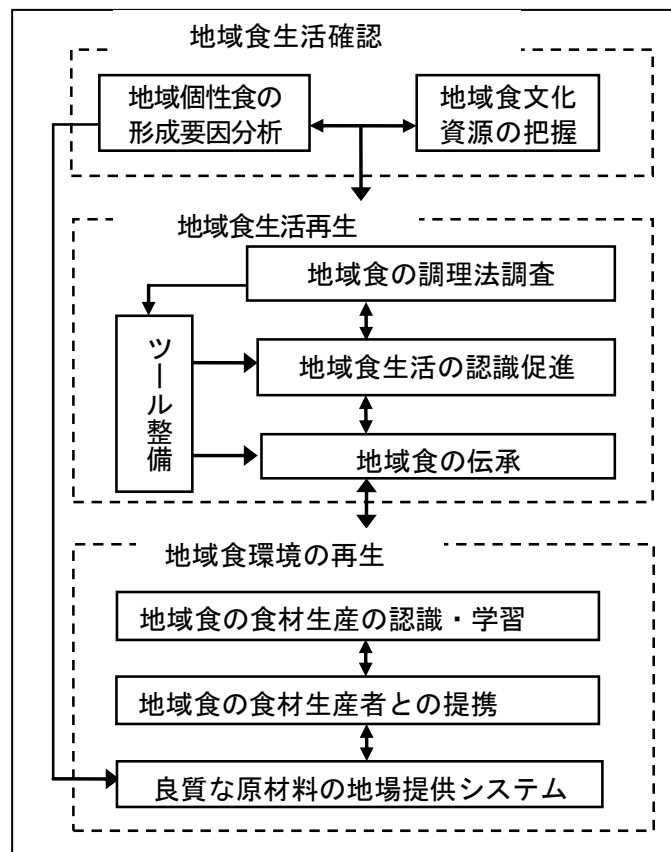


図5 鴨川市における地域食生活再生運動のフロー

第1章 地域食資源の把握

第一節 目的と方法

千葉県鴨川市における地域食文化資源を把握し、地域食資源再生マネジメントの戦略をどのようにたてるか決定することを目的とした。本章では、鴨川市における地域食生活の実態を把握・確認した。地域住民がどのような地域食生活にアイデンティティを持ち、どのような地域食生活を残しどのような食生活を送っていきたいかを地域住民と検討した。研究の方法は表 1 の通りである。

表 1 第 1 章の目的と方法

目的	方法
主体—環境関係から みた地域個性の導出	<ul style="list-style-type: none"> ・鴨川市における自然の踏査及び写真記録 ・鴨川市及び南房総市における嶺岡牧現地調査踏査への調査補助員として参加(2009～2014 年踏査)
地域食資源の確認	<ul style="list-style-type: none"> ・漁家・中山間農家にて年間の食事を参与観察 (2009～2010 年)
潜在的な地域食の顕在化	<ul style="list-style-type: none"> ・鴨川市における残していきたい鴨川の味抽出 (KJ 法による WS11 回, 確認・検討 22 回実施) ・初乳料理実見記録 24 回 ・初乳料理喫食状況アンケート調査 (自記書き留め方式) 千葉県鴨川市民対象：千葉県鴨川市健康推進課へ依頼 (2012 年 12 月～2013 年 1 月実施, 有効回答数 261) 千葉県酪農家対象：千葉県酪農農業協同組合連合会へ依頼 (2014 年 4 月～6 月実施, 有効回答数 202) 神奈川県足柄上郡松田町寄地区：寄地区地産池消の会へ依頼 (2013 年 12 月実施, 有効回答数 59) 静岡県東伊豆町：地元郷土史研究者へ依頼 (2013 年 11 月実施, 有効回答数 89)
地域食資源の活用・管理計画	地域食資源を確認したうえで、活用・管理について検討
地域キャラクタ食の抽出	<ul style="list-style-type: none"> ・鴨川市各地区における各地区の個性を感じる味抽出 (KJ 法による WS11 回実施) ・鴨川市各地区における各地区の日常食の抽出 (KJ 法による WS108 回実施) ・鴨川市各地区における各地区の行事食の抽出 (KJ 法による WS108 回実施)
食文化複合の把握	鴨川市にどのような食文化が存在するのかを WS 参加者と確認・検討

第二節 主体の環境間関係からみた地域個性の導出

食べ物を食べるという行為は、食べ物が育った環境を体内に取り込むことであると考えると、分離しつつある風土と食生活との関係を見直す必要がある。

自給自足的な食生活を送っていた時代は、風土に育まれた農林水産物を用い、風土に適した料理法で食べていた。鴨川市においては、農林漁業が身近で行われており、食材から料理する比率もまだ高い。

鴨川市の景観から分かるように、鴨川市は一つの市の中に多様な自然環境を有している。千葉県最高峰の愛宕山を含む老年期地形のゆったりとした山並みの嶺岡山系と、壮年期地形の清澄山系に扇の両縁のように囲まれている。この千葉県の背骨である山々と溪谷に接し、棚田と里山が広がっている。

両山系に囲まれた長狭平野は水田地帯となっており海岸近くの砂丘地帯を経て、「渚100選」にも選ばれた前原海岸などの砂浜や、黒潮が洗う磯浜が広がっている。この自然環境の地域的な相違が、食料生産様式の違いとなり、食卓にあがる献立の違い、味付けの違い、そして食生活の重要度など食習慣の違いとなっている。

鴨川市には様々な伝統食が認められるが、それは、鴨川の人々が多様な自然環境(図6)を舞台として食生活を営んでいることによる。



図6 鴨川市の自然

主体が環境にアプローチしたことから形成されてきた環境と地域個性を導出するための材料として、鴨川市の歴史個性である牛馬飼養の場である「嶺岡牧」(図7)を挙げることができる。

嶺岡牧に対する研究は、金木(1961)がベースとなっている。嶺岡牧は明治時代に入ってから民間会社嶺岡牧を明治政府から借り受けて経営を続け、1910(明治43)年まで馬の飼養を続けていることから、1960年代は馬捕りなど嶺岡牧の様子を直接見た人が生存していた。平成年間に入り、青木(2005)が嶺岡牧を総合的且つ平易に記述し、小高(2006)が初めて考古学的方法により嶺岡牧の実態に迫っている。

さらに藤島（2009）が、嶺岡牧を活かした空間とコミュニティのデザインを論ずるなど、活用研究の動きも出てきている。

このように嶺岡牧に関する研究はあるが、嶺岡牧は江戸幕府直轄牧の中で唯一野馬土手が発掘されていないなど極めて調査研究が遅れており、大野（2006：123）で「当初の予想以上に遺構の遺存状態が良かったために十分に現地の確認ができなかった部分もあり」と記しているように、嶺岡牧の範囲、構造など基礎的なことすら何ら明確にされてこなかった。

日暮（2010）、日暮他（2012）が示したように地域開発マネジメントに資する文化財政策の基盤となる遺跡キャラクタ地図を鴨川市で作成したところ、市域の大半のキャラクタが嶺岡牧として塗られ、嶺岡牧は鴨川再生の核になる資源であることが確認された。

嶺岡牧を最も有効かつ持続的開発を実現するためには、その実態を正確に把握することが不可欠であると考えられた。そこで、鴨川市が 2010 年度から嶺岡牧再生事業のなかで、遺構確認調査（図 8）を中心に、民俗学、文献史学も含め基礎的事実を捉える調査を開始した（日暮 2012、糸長他 2012 など）。

嶺岡牧は明らかにされていないことが多いため、専門家らの調査団に、自身も調査補助員として加わり、嶺岡牧が地域に与えた影響について考察した。

1)江戸時代から管理型放牧が行われたことから関連施設として牛馬が嶺岡牧の外へ逃げないように構築された野馬土手、野間土手構築の石を切った石切り場、馬の水のみ場、牛馬供養の馬頭観音など多くの遺構（図 9～14）が残っており、多くの地域住民が嶺岡牧の運営に関わった。

2)平安時代から官の土地であったが、そのため擁護され、官に逆らわなければ常に利益が得られた。現在も自主的に運動を展開する意識は薄く、目的が複雑であると運動が展開されない傾向にある。

3)嶺岡地域周辺の馬頭観音を調査する中で、牧内で飼養される馬が払い下げられ江戸後期以降、馬耕、山の管理に馬を利用していたことが分かる。また、牧内で受胎した牛の世話は周辺農家に任されていた。払い下げられた牛は役牛として飼養され各農家で酪農が行われ始めたことから、明治期以降当地では酪農が盛んとなり、牛頭観音が建立される。

4)牛がいる生活が地域の特徴となり練乳所など乳加工場（図 15）が起こり、牛乳食のルーツが地域個性となる。嶺岡牧最大の個性は江戸幕府直轄牧唯一の牛を飼養した「牛牧」であったことである。日本近代酪農発祥の地であり、嶺岡牧周辺（鴨川市・南房総市）には、酪農家も多く、安房地域の酪農は千葉県酪農の中心であり、長く、生乳生産量が千葉県は北海道に次いで、第 2 位であった。

しかし、近年嶺岡牧周辺の酪農家は減少の一途を辿っている（図 16）。この嶺岡牧という地域個性が、地域食生活再生の戦略であり、地域の戦略となると考えられる。



図7 嶺岡牧の全景

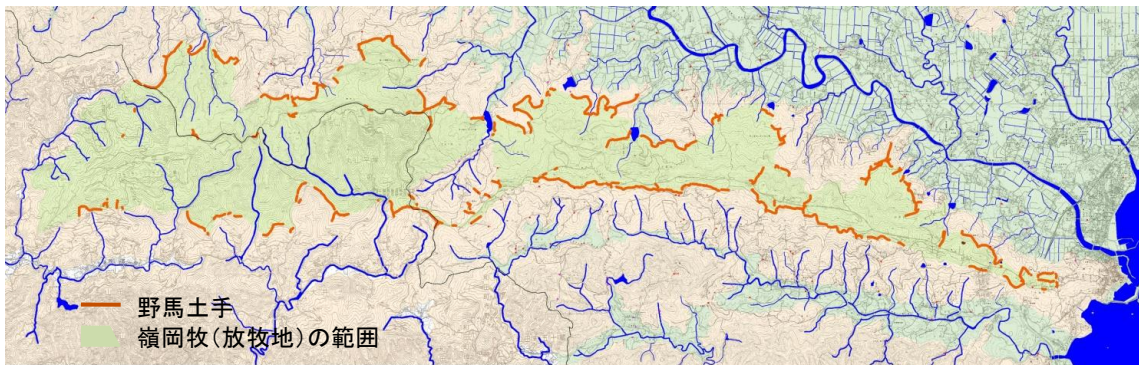


図8 嶺岡牧の範囲



図9 野馬土手(土盛り)



図10 野馬土手(石積み)



図11 石切り場



図12 馬の水飲み場



図 13 馬頭観音

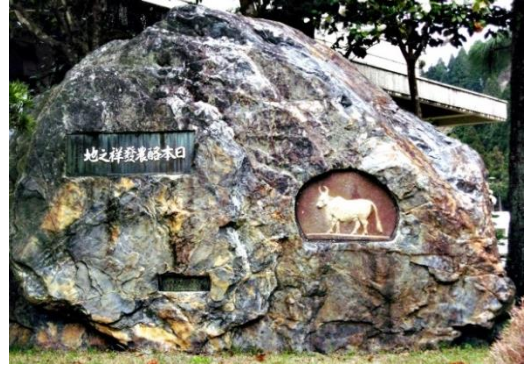


図 14 日本酪農発祥之地の碑



図 15 森永製菓工場井戸跡発掘時の様子

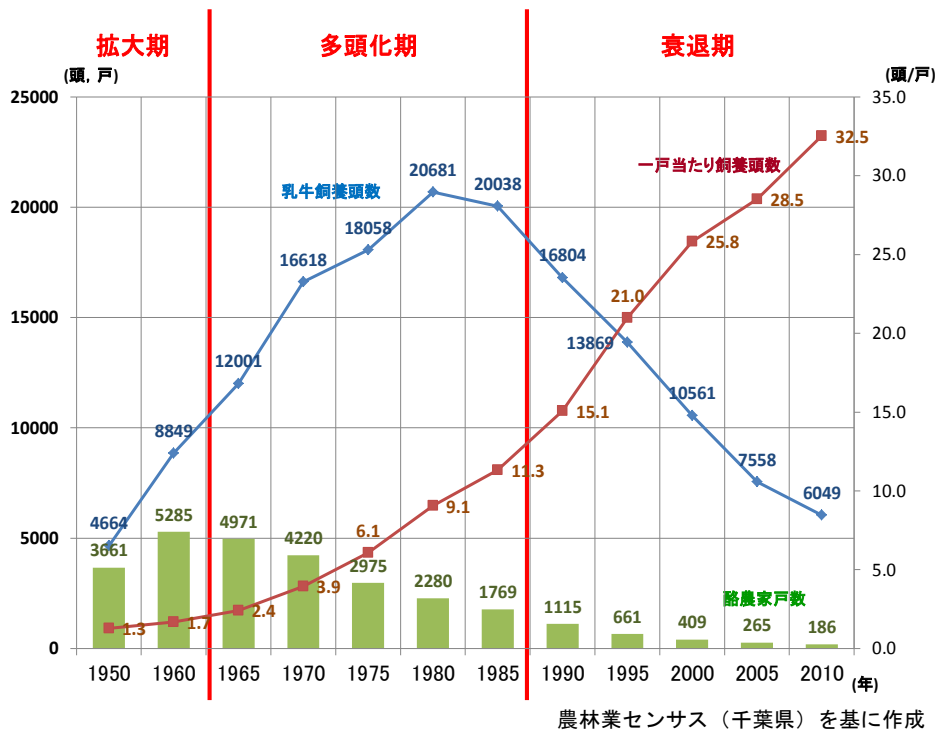


図 16 嶺岡牧周辺酪農家（鴨川市・南房総市）の変遷

第三節 地域食資源の確認

地域資源は多様だが、生活の仕方そのものも重要な地域資源となる。「生活の仕方」は文化と換言できるので、地域文化が地域資源となると言い換えることができる。とりわけ食生活は、鴨川に転居してきた人達へのヒアリング調査で「鴨川の食べ物が美味しいこと」が鴨川に来た理由として最も多くの移住者があげているように、食文化すなわち食生活の仕方は物見遊山の旅の域にとどまるのではなく定住をも促す。また、“Food=風土”といわれているように、元来“食べること”は地域の環境とそれを舞台に繰り広げる人々の主体活動の交点で営まれてきたことから、地域個性を端的に示すものであり、地域個性を活かした地域再生にとって格好の資源となる。この点から各地で営まれている食生活は、極めて重要な地域再生資源とみることができる。

漁家と中山間農家での献立について、年間(2009年～2010年)の四季の食事をともに食べさせてもらい、食事中に聞き取りを行いながら、食資源の確認を行った。

また、鴨川市食生活改善協議会員とともにWSを行い、年間を通した日常食と行事食について意見抽出を行った。

第一項 中山間部農家家庭，海岸地域漁家家庭から見る地域食資源

(1) 大山地区中山間農家

1) 家族構成

本人(昭和 21 年生まれ) 近隣の吉尾地区から昭和 43 年に嫁いだ。酪農協同組合こと務として勤務していた。現在は大山千枚田保存会支援者，鴨川市食生活推進員として地域活動を行っている。

夫(昭和 15 年生まれ) 農業従事者。

長男(昭和 44 年生まれ) 酪農ヘルパーとして勤務。

2) 立地

大山地区平塚。大山千枚田の近隣に位置し，家の目の前には棚田，嶺岡山系が広がっている (図 17)。

3) 食材生産

家の田圃は 5 反歩だが，親戚や人から頼まれた田圃でも米を作っており，それら全ての田圃で年間合計 150 俵程度の収穫がある。収穫した米は農協や米屋，酒屋に卸す。人から頼まれている田圃は地代，もしくは 1 反歩 1 俵程度の米を渡して，収穫した米は貰っている。畑は面積が大きくはないため自家用野菜を栽培している (図 18)。



図 17 家の前の風景

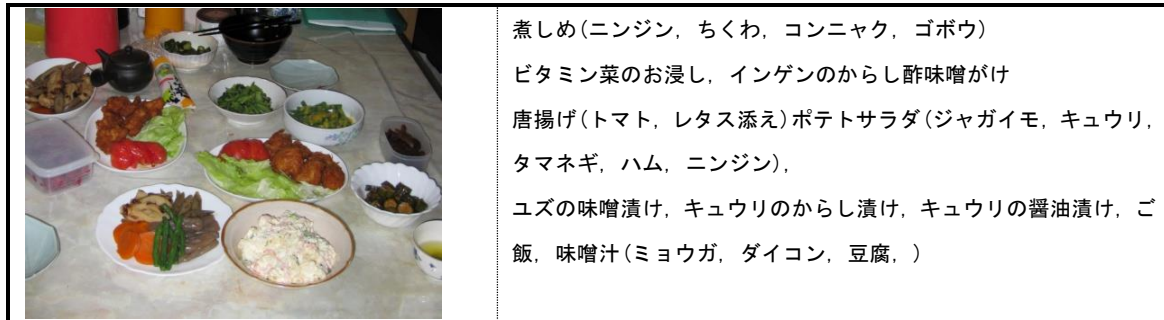


図 18 田圃と畑

4) 食事時間と回数

食事時間は朝食 6 時～7 時頃，昼食が 12 時～13 時頃，夕食は 18 時～20 時頃。食事回数は 3 回，10 時 15 時にパンや生菓子を食べる。

5) 日常の食事



煮しめ(ニンジン, ちくわ, コンニャク, ゴボウ)
 ビタミン菜のお浸し, インゲンのからし酢味噌がけ
 唐揚げ(トマト, レタス添え)ポテトサラダ(ジャガイモ, キュウリ,
 タマネギ, ハム, ニンジン),
 ユズの味噌漬け, キュウリのからし漬け, キュウリの醤油漬け, ご
 飯, 味噌汁(ミョウガ, ダイコン, 豆腐,)

図 19 7月17日の夕食

7月17日夕食の献立(図19)食材入手方法を見ていくと、煮しめの材料であるニンジン, ちくわ, コンニャク, ゴボウは全て購入。ビタミン菜のお浸しの材料であるビタミン菜は自分の畑で自給した物。インゲンのからし酢味噌がけの材料であるインゲン, 酢味噌は購入した物である。唐揚げ(トマト, レタス添え)の材料である鶏肉, レタスが購入で, トマトは貰い物である。トマトを貰った人へは漬物をあげるなど物々交換をしている。ポテトサラダの材料であるジャガイモ, キュウリ, タマネギは自給した物で, ニンジンとハムは購入した物である。ユズの味噌漬けは自家製でユズは貰い物, 味噌は自給である。キュウリのからし漬け, キュウリの醤油漬けはともに自分の畑で自給したキュウリを自分で漬けた自家製である。ご飯は自分の田圃で自給した物である。味噌汁の材料はミョウガ, ダイコン, 豆腐は購入した物である。味噌は鴨川産の大豆を用い大山千枚田保存会で一緒に作っている。長男が勤務する牧場からもらってきた初乳でチーズを作った。初乳チーズは初乳を鍋にかけ沸騰する直前に酢を入れると固まりができる。それを布でこして作る。初乳は市場流通してはいけないため、酪農従事者しか口に出来ない食物である。牛の出産後、初めて出す乳を「初乳」というが栄養豊富であり、大山地区では酪農が盛んだったのでよく初乳を固めてチーズを作った。初乳チーズはそのまま食べた後、ゴボウ, 糸コンニャクやタマネギと煮て煮物を作った(図20)。



図 20 初乳チーズと初乳の煮物

(朝食)	(昼食)	(夕食)
		
<p>ご飯, 味噌汁(ジャガイモ, ワカメ) サラダ(トマト, ハム, レタス) キュウリのぬか漬, キュウリの醤油漬, ユズの味噌漬, アサリの佃煮, ミョウガの酢漬, ラッキョウ, 納豆ネギ入り, 海苔, 卵, 梅干し</p>	<p>味噌焼きおにぎり, 焼き鮭 ヒジキの煮物(ニンジン, 油揚げ, ヒジキ), 初乳チーズ・糸コンニャク・ゴボウの煮物(醤油味), ユズ味噌, キュウリの醤油漬, 梅干し</p>	<p>ご飯, 味噌汁(ジャガイモ, ワカメ) キンメダイの煮魚, カボチャの煮物, ビタミン菜のお浸し, キュウリの炒め物, 煮しめ, ポテトサラダ, ヒジキの煮物, トマト, ラッキョウ</p>

図 21 7月18日の食事

7月18日の食事(図21)の朝食の食材入手方法は、ご飯は自給で、味噌汁の材料であるジャガイモ、味噌は自給、ワカメは江見地区で採取した物を貰った物である。サラダの材料であるトマトは自給、ハム、レタスは購入である。キュウリのぬか漬、キュウリの醤油漬、ミョウガの酢漬、ラッキョウ、梅干しは自給した食材で作った自家製の物である。海苔、卵、アサリの佃煮は購入した物で、ユズの味噌漬は7月17日夕食に同じである。ネギ入り納豆は、納豆、ネギ共に購入による物である。

昼食の食材入手方法は、味噌焼きおにぎりは米、味噌共に自給した物である。焼き鮭は購入で、昨日の初乳チーズと糸コンニャク、ゴボウで煮物を作った。糸コンニャク、ゴボウは購入による物である。ヒジキの煮物は自家製で、ニンジン、油揚げは購入、ヒジキは貰い物である。

夕食の食材入手方法は、キンメダイの煮魚は、近隣スーパーで購入し切り身にしてもらった物、カボチャ煮物のカボチャは親戚から貰った物で煮物にした。ビタミン菜のお浸しは自給した物で、トマトは貰い物、ラッキョウは自給した物である。

(朝食)	(夕食)
	
<p>醤油の焼きおにぎり, カボチャとワカメの味噌汁 目玉焼きとレタス, 納豆ネギ入り, キュウリのぬか漬, 初乳チーズと糸コンニャク, ゴボウの煮物(醤油味), シジミの佃煮, 梅干し2種, ヨーグルト, パナナ</p>	<p>ご飯, 味噌汁(カボチャ, ワカメ), 初乳チーズとタマネギの煮物, 厚揚げとナスの煮物, ウナギ蒲焼き キュウリの醤油漬, キュウリの糠漬, キュウリのからし漬, タコとキュウリと青シソの酢の物(キュウリもみ), カボチャの煮付け, 野菜の煮しめ, ユズの味噌漬, アサリの煮付け, 岩のりの佃煮, 青海苔, 梅干し</p>

図 22 7月19日の食事

7月19日の食事(図22)は、朝食の食材入手方法は焼きおにぎりは自家製で、米は自給、醤油は購入した物である。味噌汁はカボチャ、ワカメが貰い物で味噌が自給である。目玉焼きとレタスは卵、レタスともに購入による物。納豆ネギ入りは納豆が購入、ネギは自給した物である。キュウリのぬか漬け、梅干しは自給した食材で作った自家製である。シジミの佃煮は購入した物でヨーグルトは本人の前職場である酪農協同組合から購入している物で、バナナも購入である。夕食の食材入手方法を見ていくと、味噌汁は朝食と同じである。初乳チーズとタマネギの煮物は購入したタマネギで作った物である。タコ・キュウリ・青シソの酢の物は、タコが購入、キュウリ、青シソは自給である。厚揚げとナスの煮物は、厚揚げは購入、ナスは自給である。

今日が土用丑の日のためウナギのかば焼きを購入した。カボチャの煮物は、親戚からの貰ったカボチャで作った物。梅干し、キュウリの醤油漬け、キュウリのからし漬け、キュウリの糠漬けは自給した食材で作った自家製である。アサリの煮付けは購入。岩のりのつくだ煮、青海苔は貰い物である。




(朝食)	(昼食)	(夕食)
		
<p>ご飯、味噌汁(豆腐、ワカメ、ネギ) ウインナー(トマト、レタス添え) ナスとキュウリの漬物、納豆(卵、ネギ入り)、生卵、味のり、昆布佃煮、梅干し2種</p>	<p>混ぜご飯、とろろ昆布のお吸い物 初乳チーズとタマネギの煮物、キュウリからし漬け、キュウリ醤油漬け、ナスのからし漬け、カボチャの煮物、花豆の煮豆、梅干し</p>	<p>チャーハン カボチャとキュウリのサラダ インゲンの茹で物、キュウリの醤油漬け、ナスのからし漬け、花豆の煮豆、初乳チーズの煮物、トマト</p>

図23 7月20日の食事

7月20日の食事(図23)の朝食の食材入手方法は、ご飯は自給、味噌汁は豆腐、ワカメ、ネギが購入である。ウインナー(トマト、レタス添え)はウインナー、レタスが購入で、トマトは貰い物である。納豆(卵、ネギ入り)は納豆、卵は購入でネギは自給である。味のり、昆布佃煮は購入による物で、ナスとキュウリの漬物、梅干しは自給した食材で作った自家製である。昼食の食材入手方法は、混ぜご飯は白米とシイタケが自給、ニンジン、ゴボウ、鶏肉、寿司酢は購入による物である。とろろ昆布のお吸い物は、とろろ昆布、鰹節、本だし、醤油は購入による物である。初乳チーズとタマネギの煮物は朝食に同じ。カボチャの煮物は親戚から貰ったカボチャで作った。キュウリのからし漬け、キュウリの醤油漬け、ナスのからし漬け、梅干しは自給した食材で作った

自家製である。花豆の煮豆は購入した物である。夕食の献立はチャーハン、カボチャとキュウリのサラダ、インゲンの茹で物、キュウリの醤油漬、ナスのからし漬、花豆の煮豆、初乳チーズの煮物、トマトであった。食材入手方法は、チャーハンの白飯は自給、卵、チャーハンの素は購入による物である。カボチャとキュウリのサラダ(ポテトサラダ風)の材料であるカボチャは貰い物、キュウリは自給した物である。初乳チーズとタマネギの煮物は7月19日夕食に同じ。インゲンの茹で物の材料インゲンも購入による物である。キュウリの醤油漬、ナスのからし漬は自給した物を自家製で作った物。トマトは貰い物、花豆の煮物は購入した物。

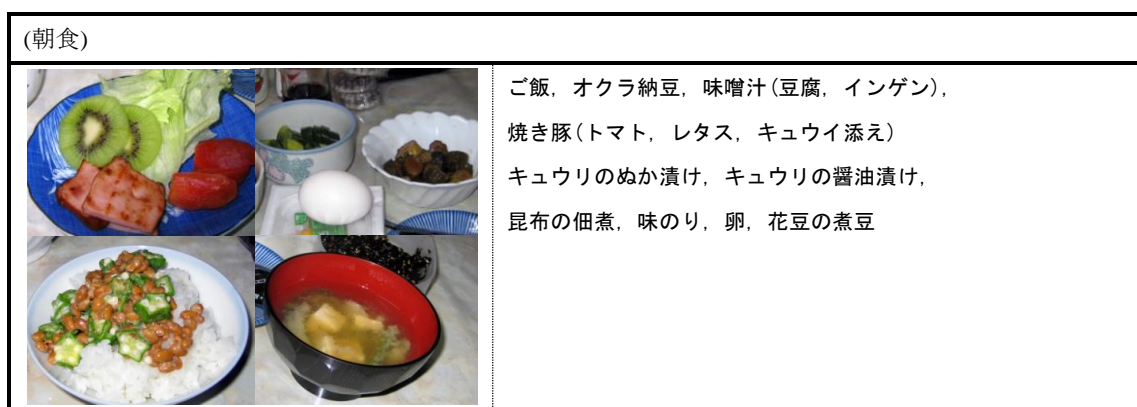


図 24 7月21日の食事

7月21日の朝食(図24)の食材入手方法を見ていくと、ご飯は自給、味噌汁の豆腐、インゲンは購入による物である。焼き豚(トマト、レタス、キュウイ添え)は焼き豚、レタス、キュウイは購入による物でトマトは貰い物。キュウリのぬか漬、キュウリの醤油漬は自給した物を自家製で作った物。昆布の佃煮、味のり、卵は購入した物で、オクラ納豆は納豆が購入、オクラは自給である。

6) 季節の食事

	(朝食)	(昼食)	(夕食)
春	 <p>ご飯, 味噌汁(ワカメ, 豆腐, ネギ), 生野菜サラダ(レタス, タマネギ, ワカメ, キュウリ, ニンジン), 納豆, 卵, ユズ味噌漬け, きやらぶき</p>	 <p>ご飯, 味噌汁(ワカメ, 豆腐, ネギ), サバ照り焼き, タケノコ煮物, 生野菜サラダ(トマト, キュウリ, レタス, タマネギ), きやらぶき, クリの渋皮煮</p>	 <p>ご飯, 味噌汁(ワラビ, 豆腐) マグロの刺身, 大根の煮物, 生野菜サラダ(レタス, キュウリ, タマネギ, もずく), きやらぶき</p>
夏	 <p>ご飯, 味噌汁(ワカメ, 豆腐, ミヨウガ), ナスとキュウリのぬか漬け, キュウリの醤油漬け, トマト, 納豆, 卵, 昆布佃煮</p>	 <p>かつ丼, 味噌汁(ワカメ, 豆腐, ミヨウガ), 梅干し, ナスとキュウリのぬか漬け, カボチャ煮物</p>	 <p>ご飯, とろろ昆布のお吸い物 とんかつ, 餃子, キュウリの醤油漬け</p>
秋	 <p>ご飯, 味噌汁(里芋, 小松菜) ダイコンおろし, 焼き鮭, 小カブの漬物, 里芋の煮しめ</p>	 <p>おにぎり, 味噌汁(ワカメ, インゲン), 豚肉の生姜焼き, イナダ醤油漬け焼き, たくわん, ハヤトウリ漬物</p>	 <p>ご飯, 味噌汁(豆腐, 小松菜), コロケ, ハスの煮物, イナダ醤油漬け焼き, 酢バス, ハクサイ漬け</p>
冬	 <p>ご飯, 味噌汁(ワカメ, 大根, 菜花, 豆腐), 大根おろし, 焼き鮭, 昆布の佃煮, 奈良漬け, トマトゼリー</p>	 <p>かつ丼, おでん, 菜花のユズ味噌がけ, 奈良漬け</p>	 <p>ご飯, 味噌汁(豆腐, ワカメ, ネギ), 菜花のユズ味噌がけ, 鶏肉の照り焼き, サラダ(トマト, レタス, キャベツ), 炒め物(ベーコン, チンゲン菜, シメジ)</p>

図 25 季節の食事 (中山間地)

季節の食事（図 25）は、春にはきゃらぶきやタケノコ、夏はキュウリ、ナスなど夏野菜の漬物、カボチャ、トマト、ミョウガ。秋はダイコン、ハヤトウリ、冬はダイコン、菜花などの料理を食べている。

7) シンボル

野菜や魚の煮物、漬物、米を家の味と感じている。郷土の味だと感じている食べ物はからなます、野菜の煮しめ、初乳チーズである。また、食事に欠かせない料理は漬物、梅干しである。郷土の味のからなますは、行事や葬式には必ず食べる。ゴボウは良く使う食材で、ささがきで煮物、混ぜご飯などに使う。タケノコの旬にはタケノコの混ぜご飯を作る。フキの煮物きゃらぶきやタケノコは貯蔵しておいて年間を通して食べる。おやつにパンを食べるが、ご飯に合うおかずがあるからパン食はあまりせずご飯が中心である。キュウリやナスなどは自分で自給しており材料が沢山あるため、もったいないので漬物などを作る。誰かに食べてもらって美味しいと言われると嬉しいし、また作ろうと思うため、貰い物をした際などに漬物を渡している。

8) 行事の食事

行事食と聞かれてすぐに思いつくのは、祭りの食事と正月の食事である（図 26）。祭りには、マグロ、タコ、ホタテの生寿司と太巻き祭り寿司、ダイコン漬け、サラダ、鶏肉唐揚げを作る。また、紅白大福、オードブルなどを購入し、行事食として出している。生寿司や太巻き祭り寿司は祭りにはつきもので、鶏肉唐揚げがあげられている。行事には以前、鶏肉を使う料理が多かった。

正月には、生寿司（マグロ）と太巻き祭り寿司、おせち（煮しめ、伊達巻、ハム、かまぼこ、きんぴら、田作、黒豆、栗きんとんなど）、お屠蘇を行事食として出す。

組の行事（寄り合い）は提げ重で行っていた。提げ重とは各家から得意料理を一品、重箱に入れて風呂敷に包み、行事に持ち寄る風習である。提げ重は何を持っていても自由で、自分の家で持っていった提げ重の料理は、マグロ（細切れを煮て少し崩した物）、ニンジン、ゴボウを醤油で煮てご飯に混ぜる魚の混ぜご飯が多かった。

田植え後のサナブリは提げ重で行っていたが、今は仕出しになった。稲刈り後の秋あげも昔は提げ重だったが、今では、お堂（集会場）で集まり仕出しをとる。たまに料理屋さんで外食する時もある。

1月7日は七日祭りを行う。組の祭りで、組役員の役割（大山不動尊世話係、節分の手伝いなど）を決めて、会計報告を行う。この行事も宿回りで誰かの家で行っていたが、それが集会場が変わって、今では料理屋で会食するようになった。この行事は現在、1月7日ではなく3月に行われている。

子安講（現在は行っていない）という行事がかつてあり、小金地区の集会場で毎年行っていた。子供やお嫁さん達が集まる行事で、自分が都合の悪い時には自分の代わりにお姑さんが行ってくれた。子供達にお菓子を配ってくれるが子供が大きくなると呼ばれなくなる。昭和54年頃、子供が少なくなり、当番の人以外は小安講に来なくなり、この行事は廃止になった。

稲荷様は当番があって大田代、房田、小金の地区代表が仕出しをとって、会食を行う。お札に判を押して3地区の全戸に配る。行事の宿回りや、屋根の葺き替え、人寄せことには鶏肉料理を振舞った。鶏をしめて鶏肉の混ぜご飯や鶏肉、ゴボウ、コンニャクの煮物を作った。結婚式は家で行い、寿司などのご馳走で身内だけで宴会をした。お祝ごとには寿司、赤飯、混ぜご飯、ぼた餅、餅を搗いたり、家族の誕生日や人生儀礼にはケーキや寿司、ご馳走を食べる。

お姑さんから料理の作り方を教わるということはありませんでしたが、お姑さんが赤飯、寿司を作るのが好きでよく作ってくれた。赤飯やユズの味噌漬けの作り方を教えてもらった。正月には餅をついて切り餅にして、お雑煮はサトイモ、ダイコン、鶏肉、で汁を作り、餅を焼いて入れる。おせちには、なます、きんぴら、黒豆、伊達巻を作る。端午の節句には柏餅を買い、ひな祭りには白酒(甘酒)を作って飲んだりしていた。

(祭りの昼食)	(正月の昼食)
	
<p>生寿司（マグロ、タコ、ホタテ）と太巻き祭り寿司、ダイコン漬け、サラダ、鶏肉唐揚げ、紅白大福</p>	<p>生寿司（マグロ）と太巻き祭り寿司、おせち（煮しめ、伊達巻、ハム、かまぼこ、きんぴら、田作、黒豆、栗きんとんなど）、お屠蘇</p>

図 26 行事の食事

9) 食材入手方法

①自給食材

自給食材は米と、畑で作っている野菜、採取した山菜などである。

②自家製食品

フキの煮物であるきゃらぶきや冷凍したタケノコが冷凍庫に年間を通して入っている。きゃらぶきはフキを春にとって煮ておく。タケノコはゆがいた物を鴨川市に隣接する南房総市三芳で女性のグループ(生活改善グループ)が、一缶を缶代として60円で加工してくれる。タケノコは水煮で缶詰にしておくとも一年はもつ。味噌は鴨川産の大豆を使用し大山千枚田保存会で一緒に作っている。キュウリやナスなど自給した食材を使って様々な種類の漬物を作る。梅干しやユズの味噌漬け、ラッキョウ漬け、生姜漬け、シソジュースなど自給や採取した食材を用いて自家製食品を作っている。

③交換（貰い物）

食べ物の交換は親戚や知り合い、近所の人でやり取りすることが多い。新米を収穫すると親戚に送る。しかし、親戚も農家の場合、同じ作物を栽培しているため、食べ物のやり取りはあまりないが、エダマメやウリの苗を貰ったり、家で作っていない野菜を貰ったりする。

海藻は鴨川市海岸部で採取したものを知人から貰う。生で貰った海藻は庭で乾燥させて保存がきくようにしている。海藻加工品（佃煮など）は鴨川市海岸部の加工店の商品を、お中元、お歳暮でもらうことが多い。醤油もお中元、お歳暮でもらうことが多い。

親戚が、キャベツ、カボチャ、クリなど作っているため貰うことが多い。海岸部の知人から、大きな魚を一匹貰ったりすると、魚のさばき方が分からないため困ってしまうことがある。海岸部の方(漁師さんの世界)は別世界と感じる。

④購入

買い物は近隣スーパーで、魚や肉、自分の畑で栽培していない野菜を購入する。牛乳や乳製品は酪農協同組合から購入しており、週に2回配達してもらっている。昔は冷蔵庫がなかったという理由ではなく、牛乳は毎日配達に来ていた。魚の種類はあまり知らないが、刺身ならタコ、マグロや酢でしめるコノシロ、アジの酢の物を買って食べる。貝はアサリ、魚はイナダ、鮭、アジ、サンマの開き、エビなどを購入する。

10) 子供の頃との変化

子供の頃（1950年代）は、鶏肉(卵をとった後の廃鶏)がご馳走だった。屋根替えの時に近所の人が出で手伝ってくれた際には、お祖父さんが鶏を漬けて振舞っていた。鶏肉を開いて混ぜご飯や鶏肉、ゴボウ、コンニャクの煮物を作り振舞っていた。昔はウサギを食べたり、酪農家が多かったため子牛も食べた。肉はお金では買わないし、肉を売ったりもしなかった。イノシシ、鹿、山鳥などの山の獣は食べなかった。

魚を細かく刻んで作る「なめろう」を炒めて、ショウガを入れてそばろにした物を作って食べさせてくれたことを覚えている。海岸部の鴨川地区から一週間に3度位行商の人がサバ、サンマ、アジを持ってきた。その時には、持ってきた魚と自分の家で収穫した大豆やソバ、ナス、キュウリと物々交換していた。米は貴重であったため魚とは交換しなかった。鴨川地区と自分が子供の頃住んでいた吉尾地区とは12km程度の距離があるため、生で食べるような魚は傷んでしまうため、あまり持ってきていなかった。

豚肉はほとんど食べなかった。小学生の時にカレーに入っていて初めて食べた。祭りや正月に生魚を食べた。マグロは漬けにしなくても“赤漬け”と呼んだ。普段、生魚はほとんど食べなかった。最初は生魚で食べてその後、漬けにしていたためそのように呼んでいたのかもしれない。食べなくなった食べ物は焼き米である。焼き米は種籾冷やして発芽させて、田植えの時撒く。撒いた後の残りの発芽させた種籾は焼き米にした。入り鍋で炒って、蒸して砂糖をまぶす。

今は種粃を消毒液に入れて発芽させる。農法が変わったため今では焼き米が作れなくなった。

切り昆布を出汁にした後刻んで切り昆布にしてよく食べた。夫はフナやハヤ、アユ等の川魚を釣って食べていたと話していた。近くの川や平井戸にウナギやドジョウがいた。井戸は2つあって飲料水用と生活用水用があった。空中散布で農薬撒いたから川魚はいなくなったのではないかと感じている。田んぼと田んぼの水たまりに川魚が多かった。料理は自分のお祖母さん、お母さんが作っているのを見て覚えた。嫁に来て、家で作っていたのを思い出しながら作った。お弁当は小中学校と同じ様な物を持って行って、煮物やのり弁、炒り卵、ご飯と梅干し、5 円のコロツケ(学校の近くで売っていた)や 15 円のパンを買った。

食べるようになった物は刺身。豚肉などの肉類。昔に比べて今の方が多種類の野菜を作っている。前は畑がなかったから野菜は近くのスーパーで買ってきていた。前には生野菜はサラダ、目玉焼き、刺身やカツのつまにキャベツを使っていた。生野菜で食べたのはキュウリ、キャベツ、トマト。今はサラダ菜、レタスなどの日持ちする野菜はよく買って食べるようになった。

(2) 海岸部漁家家庭の食事

1) 家族構成

本人(昭和 6 年生まれ) 鴨川市天津浜荻出身。嘉法丸という漁船に乗り漁師をしていた。4 年前に自己申告により引退した。現在も漁業権保有している。

妻 (昭和 15 年生まれ) 君津市松岡出身。実家は稲作農家。昭和 36 年に嫁に来た。近隣の海産物加工屋に勤務していた。

長男(昭和 43 年生まれ) 鴨川市内工業系企業勤務。

長男の嫁(昭和 46 年生まれ) 埼玉県出身。

孫・長女(平成 10 年生まれ), 二女(平成 16 年生まれ), 三女(平成 18 年生まれ)

2) 立地

海岸部。天津地区浜荻。家の目の前には海が広がっている (図 27)。

3) 食材生産

家から徒歩 3 分位の場所に畑がある (図 28)。この土地を持っている近所の人から手がまわらないので畑を使ってほしいと言われ、借りている。土地代は払っていないため、お中元お歳暮に何か物を渡している。畑ではナス、インゲン、キュウリ、大根、ジャガイモなど旬の野菜を栽培している。最近、猿が畑を荒らして困っている。

漁船 (図 29) に乗っていた当時は豊漁の日は、獲った魚を一本貰っていた。傷がついた魚のある時にはその魚を貰っていた。釣りが好きなので、今でも毎日朝 3 時頃から釣りに行く。漁業権を持っているので海藻の時期になると海藻を採取する。貝類も解禁の時期になると、本人、息子で獲りに行く。



図 27 家前の風景



図 28 畑の様子



図 29 乗っていた漁船

4) 食事時間と回数

食事時間は朝食 5 時～7 時頃，昼食 11 時半～12 時頃，夕食は 18 時～19 時頃。食事回数 3 回，食事の支度も 3 回。

5) 日常の食事

妻が食事を作るが，魚の下処理等は本人が行う。今日は何を作るかを決めるのではなく，何かとってきたり，誰からか何か貰ったりすることが多いため，手に入った物で今日どのような食事にするかを決めている。

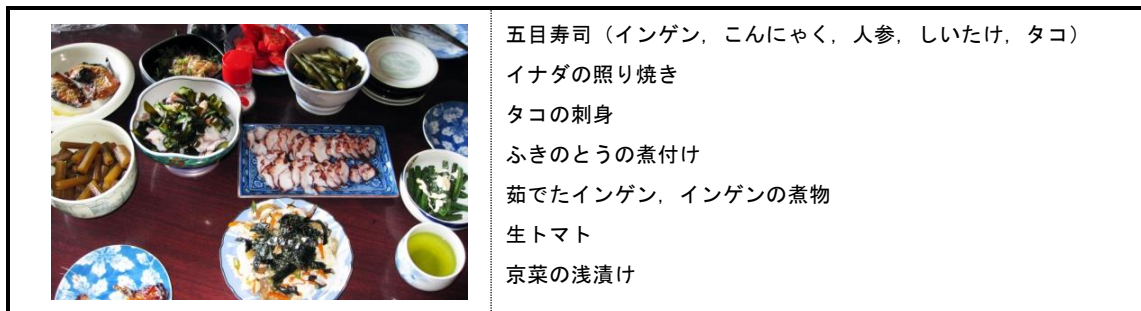


図 30 6 月 13 日の昼食

6 月 13 日昼食（図 30）の食材入手方法は，五目寿司のインゲンは妻の友人からの貰い物である。こんにゃく，人参，しいたけは購入した物で，タコは本人が獲り，冷凍にしておいた物である。イナダの照り焼きはイナダを船主からの貰い作った物である。タコの刺身は五目寿司と同じ物である。フキノトウの煮付けは親戚からの貰い物を使って作った物で，京菜の浅漬けは購入した物である。インゲンの煮物，茹でインゲンは五目寿司に使用した物と同じ。生トマトは購入した物である。

タコは 5，6 月にモリで獲る。タコは穴に住んでいて貝を食べると貝の裏を見せる。貝の裏が見えるためタコがいるかどうか人間が判断できる。それを見分けてモリで獲る。タコは生ではあまり食べない。よく洗ってぬめりをとって湯に塩を入れてタコは足から入れて足が巻いたら頭も入れる。

先週から貰ったイナダはブリの幼魚である。ブリは出世魚で、呼び方がワカシ→イナダ→ワラサ→ブリと、大きさに変わる。イナダとワラサは頭から血抜きして刺身にして食べる。昼食後、船主の妻がワラサを一本持ってきた（図 31）。豊漁の時には今でも船主から魚を貰うことが多い。

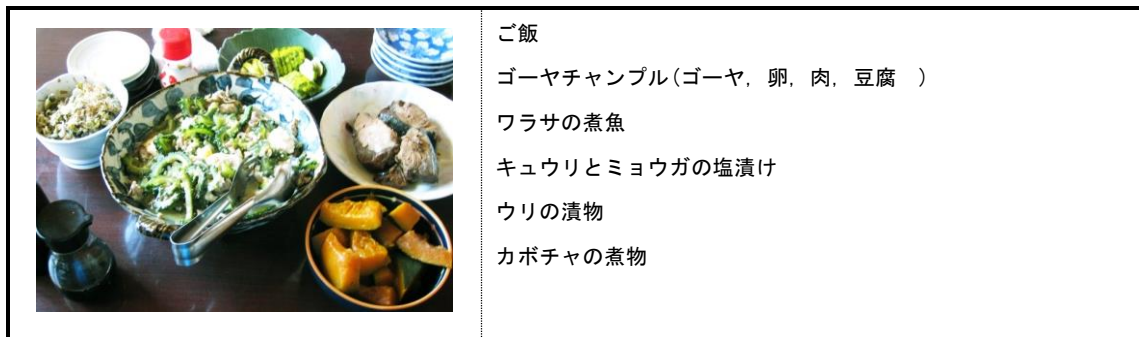


図 31 船主から貰ったワラサ

(朝食)	(昼食)	(夕食)
		
<p>ご飯、味噌汁(大根、キャベツ) カボチャの煮物、キュウリの漬物、サンマの甘露煮、明太子、納豆、キムチ、海苔</p>	<p>そうめん(具：シソ・紫キャベツ)、キュウリの漬物、カボチャ煮物、サンマの甘露煮、煮豆</p>	<p>ご飯、お吸い物(タマネギ、キャベツ、イワシのすり身)、生姜焼き(モヤシ、キャベツ、トマト添え)、キュウリモみ(キュウリ、シソ、カニかまぼこ)、サンマの甘露煮、キュウリの漬物、カボチャの煮物</p>

図 32 7月19日の食事

7月19日の朝食（図32）の食材入手方法は、米は近隣米屋から購入した物で、味噌汁の味噌、大根、キャベツは購入した物である。納豆、キムチは購入した物で、カボチャの煮物はカボチャを購入し作った物である。明太子は娘からの貰い物で、サンマの甘露煮はサンマを購入して作った自家製である。昼食は、そうめんは購入し、シソと紫キャベツは自給の物である。キュウリの漬物は自給したキュウリで作った自家製である。カボチャ煮物、サンマの甘露煮は朝食に同じである。煮豆は近所の人からの貰い物である。夕食のお吸い物は、タマネギとキャベツは購入した物で、イワシのすり身団子は、イワシが浜にあがってきたのを獲り、自家製した物である。キュウリモみはキュウリ、シソは自給、カニカマは購入した物である。サンマの甘露煮は朝食、昼食に同じ。生姜焼きは、豚肉を近隣肉屋で購入、モヤシ、キャベツ、トマトは購入した物である。



ご飯

ゴーヤチャンプル(ゴーヤ、卵、肉、豆腐)

ワラサの煮魚

キュウリとミョウガの塩漬け

ウリの漬物

カボチャの煮物

図33 8月6日の昼食

8月6日昼食（図33）の食材入手方法は、ゴーヤチャンプルの卵、肉、豆腐は購入した物で、ゴーヤは自給である。ワラサの煮魚はワラサを貰って煮魚にした。キュウリとミョウガの塩漬けとウリの漬物は貰い物である。

6) 季節の食事

	(朝食)	(昼食)	(夕食)
春	 <p>ご飯、味噌汁(ワラビ、ホウレンソウ、卵、本だし)アンコウの肝と切干し大根の味噌味の煮つけ、かたくちイワシの締めサバ、エンドウと筍の煮しめ、ブリかま、かぼちゃの煮物、きやらぶき、大根の漬物、ハバ、夏ミカン</p>	 <p>グリーンピースご飯、すまし汁(とろろ昆布、鰹節、紫タマネギ、醤油味)、イシモチの干物、豚肉・糸こんにやく・キムチの炒め物、大根の葉と切り干し大根の浅漬け、ワカメ・紫タマネギ・鰹節のサラダ。カボチャの煮物、サヤインゲンの茹で物、キムチ、きやらぶき、とこぶしの煮物</p>	 <p>カレーライス(ジャガイモ、タマネギ、人参、豚肉、カレールー)冷奴、大根のぬか漬け(ぬか漬けを千切りにし、鰹節をかけた物)茹でサヤインゲン、イナダの刺身</p>
夏	 <p>ご飯、味噌汁、ゴーヤチャンプル、キュウリもみ、ミニトマト、ウリの漬物、ナスの煮浸し、ショウガの煮物</p>	 <p>ご飯、味噌汁、アジのなめろう、ワカメとキュウリの酢物、カボチャ煮物、イワシの煮物、ハウサイ浅漬け、ショウガの煮物</p>	 <p>ご飯、味噌汁、ゴーヤチャンプル、キスの天ぷら、ミニトマト、冷奴、ウリの漬物</p>
秋	 <p>ご飯、味噌汁、アジの干物、大根、大根葉の浅漬け、納豆、生姜の煮付け、葉物の炒め物</p>	 <p>ご飯、味噌汁(カブ、カブの葉、豆腐、)、ソーダ鰹の干物、煮物(サトイモ、大根、コンニャク、油揚げ)、ラッキョウ漬け、漬物(間引き大根、大根葉)、ヒジキの煮物(ヒジキ、ニンジン、シイタケ、油揚げ)</p>	 <p>ご飯、味噌汁、カリフラワー卵とし、サンパク(イナダとワラサの間)の照り焼き、クコの新芽のお浸し、大根の葉の塩もみ漬け、パプリカ、レタス、キュウリ、ハムのサラダ、ハウサイ・シメジの煮浸し、らっきょう漬け</p>
冬	 <p>ご飯、味噌汁、アジの開き、アジの酢の物、豚肉炒めとキャベツ添え、セリのお浸し、梅干し、納豆</p>	 <p>ご飯、味噌汁、イワシ・サツマイモ・ピーマン・シイタケの天ぷら、アジの開き、カボチャの煮物、ハスの煮物、アジの酢の物</p>	 <p>ご飯、味噌汁、ブリの煮物、イワシの焼き魚、キンピラゴボウ、キュウリもみ、カブの漬物</p>

図 34 季節の食事 (天津漁家)

季節の食事(図 34)は、春にはイワシ、イナダ、アジ、サバ、イワシ、ヒジキで、キュウリ、カボチャを食べる。夏はとろてん(暑い時のデザート)、カツオ(刺身や煮付け)、イワシ。秋はワラサ、イナダ、大根、ゴボウ、菜っば、カボチャの料理。冬はキンメダイ、アンコウ。アジとイワシは一年中獲れる。

7) シンボル

家の味は魚料理と鰹節であると感じている。郷土の味としては、なめろう、イナダ・アジのたたき、アジの開き。また、漁船で働いていた時に船で食べていた水なます(ご飯になめろうをのせ氷水をかけた物)、まご茶(ご飯になめろうをのせ湯などをかけた物)は地域(漁船)の味だと感じている。食事に欠かせない料理はご飯、味噌汁、漬物、魚、野菜料理。これを3食食べる。出汁は煮物の時は鰹節を使い、魚料理の時は魚自体に出汁があるから出汁は使わない。

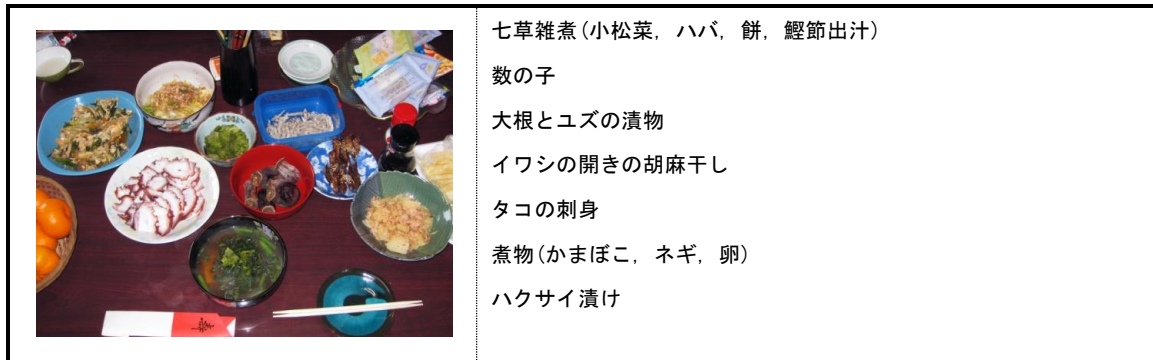
8) 行事の食事

行事食は寿司や五目寿司が多い。モノ日(行事、ハレの日の意)には御神酒を神棚、床の間、地神様を供える。

正月は餅を機械で搗く。以前は杵と臼で搗いた。正月前に餅をついたときにはからみ餅(大根おろしと醤油)、あんこ餅にする。最近お供えには丸餅を買ってくる。以前は雑煮には自分で採取して乾燥させた海苔を揉んでかけたが、今は自分達で採取して作ったハバを揉んでかける。雑煮は里芋、大根、鶏肉、ハバ、鰹節の出汁で作り焼いた切りもちを入れる。ここ2、3年息子が鶏肉も入れてみてはどうかと言ってきたので入れるようになった。本来、動物は雑煮に入れないし正月料理には使わなかった。以前の雑煮は、里芋、大根、鰹節だった。三が日は朝だけお雑煮を食べる。昼食、夕食は餅ではなくご飯を食べる。お雑煮は三が日に作って食べて、4日からは通常の食事になる。

昔は七日過ぎないと青物を食べてはいけなかった。七日に初めて青物を使う。雑煮に七草を入れる(図 35)。七草にはこだわらず、小松菜や山東菜、花が咲く前の菜花等を使うことが多かった。最近ではハクサイも使う。母の代までは七日まで青物は食べなかったが自分達の世代からは七日より前でも青物を食べるようになった。七日に七草粥ではなく七草雑煮を作って食べる。小松菜や薬物種類を入れる。おせちを昔は作ったが、息子の友人が料理屋なので、おせちは息子夫婦が購入する。しかし、人が来た時足りなくなるので、ハス、ニンジン、大根などの煮しめ、田作りを作る。数の子、かまぼこ、昆布巻き、は購入して、タコの刺身、トコブシ煮は採ったのを冷凍しておいて正月に出す。雑煮は里芋、大根、出汁は鰹節の厚削りで、ハバを焼いて揉んでかける。以前はハバを全て出荷していたが、ハネモノ(傷がついたり失敗した物)を雑煮に入れる。正月は奥さんがご飯、雑煮を作る。1月15日の鏡開きは雑煮を食べる。飾りを下げる時に食べる。雑煮は男性が作らず、女性が作った。三が日に供えるお供えも女性が作る。正月朝のお供えも、女性が行う。昼はご飯を炊いている。大根とニンジンなますを作る。ご飯と大根とニンジンなますを供える。

お飾りは玄関前に3日まで飾る。お飾りは親戚の知り合いから藁を貰って手作りした。ダイダイは代々繁栄，シダは白髪がはえるまで長生きできるように飾る。神棚，仏壇，居間，お勝手，地神様に鏡餅を供え，ユズリハ，ダイダイを飾る。雑煮は三日供える。正月には，神棚，仏壇，床の間などに榊をお供えして波切り不動のお札を貼る。以前は神棚前に豊漁を願って鰹節を吊るしていた。



七草雑煮(小松菜，ハハ，餅，鰹節出汁)

数の子

大根とユズの漬物

イワシの開きの胡麻干し

タコの刺身

煮物(かまぼこ，ネギ，卵)

ハクサイ漬

図 35 七草の食事

節分には柵を家の四方(4隅)に刺す。家の入口にイワシの頭とヒイラギ，イワシの頭は大豆の木に刺す。これは魔除けなので玄関，入口の所，神様の所，物置き，外に面したトイレの窓，大神宮様など十ヶ所位に飾った。ヒイラギは畑に植えている。今年は炒った大豆を買ってきてまいた。

一升で足りないので2升買った。前，船に乗っていた時は清澄寺の節分に毎年行っていた。船に乗っている人は信仰心が強く，妙見信仰があるから，清澄寺の上の妙見様にも豆を撒きに行っていた。今年は清澄寺には行かずに，家で孫達と豆撒きをした。

雛祭りは雛人形を飾る。雛人形は嫁の実家から送られた7段の雛人形。2月下旬～3月3日まで飾り人に見てもらったり，お供えをしたりする。3月4日は雛休み3月5日の午前中にしまう。混ぜご飯と雛あられ，綿菓子，バナナ，夏みかんを供えた。孫・長女は総領(跡取りの意)なので，初節句(三歳の祝い)は，近所の料理屋で行った。七つ子さん(七歳の七五三のこと)はホテルで行った。長女だけ仲人さんと呼んだ。

春の彼岸にはお墓参りに行く。シキビを供え，買ったおはぎを持ってお墓参りをした。シキビは自分の畑に植えている。墓参りには生米(おさご)を持っていく。仏壇には摘み団子，イチゴ，イヨカンを供えている。積み団子を作るのに20個の団子を作りそれを積む。この20個という数は決まっている。摘み団子は海に流していたが今では禁止されている。

7月のお盆に仏壇に供えるのはモモやブドウなど季節の果物で，迎え火の日には，そう麺を茹でる。送り火の日には団子を米粉で作って作り，丸い団子位の小さいおにぎりを5，6個作って，おにぎりにカヤの箸をさす。送り火の次の日にはお供えした物を海に流していた。今は，海が汚れるからと言われるようになったので，ゴミで捨てる。家族はお盆でも普段通りの食事で，頂いた物は一度仏壇にお供えしてから自分達で食べる。

お盆中いつ供えても良いナスのよごし(ナスを蒸して酢と味噌と砂糖かける)や小松菜胡麻和え(胡麻は黒でも白でも良い)、ヒラ(人參, ゴボウ, シイタケ)青豆, カボチャの煮物の5品を小鉢に入れて供える。ご先祖様は歩いてくるから, お迎えする時, 「足洗い粥」をあげていた。姑に教わった。今はお茶だけだが, 10年位前まで御飯を粥みたいにして仏様に供えていた。積み団子は20個作って積む。

7月21日は妙見様の祭りだった。船に乗っている乗組員はそのお祭りに毎年行っていた。8月第一土日は浜荻地区の貴船神社の祭りでサラダ, 稲荷寿司, 太巻き寿司を作り, 寿司屋から寿司をとったりする。浜荻地区は西町, 仲町, 恵車, しらし町と4つに分かれているが, 西町ではキンメダイを供える。西町では御飯屋でカワハギ, マグロの刺身, キュウリモみ, ナマス, トマト, そうめん, スイカ, 酒などを出す。キュウリモみは祭りにつきもの。御飯屋で出すキュウリモみは青年長が作ることにしている。寿司は出前を頼む。お飯屋には笹で结界を作る。寿司やアワビ, トコブシ, カボチャの煮物やキュウリモみ, 刺身, 焼き鳥など用意する。寿司屋で寿司をとる。前は家で寿司を作っていた。稲荷寿司やイナダ, マグロ, タコ, 貝の握り寿司。

お題目は正月(太鼓おこし), 5月, 9月は題目, 12月12日太鼓伏せを行う。題目は日蓮宗のもので, 日蓮宗は誰か亡くなった時に太鼓をたたく。家で, 回り番で行う。当番の人が寿司など食事を用意する。自分の家は真言宗だが, (近隣は日蓮宗の家が多く, 日蓮宗の家の葬式にも出るので) お題目のメンバーに入っている。お題目は組の7軒で行っている。拌み終わると, 寿司屋で買った900円位の寿司と, 自家製の漬物, ラッキョウ, ウズラの煮豆, 干し柿など出す。これ以上は作らないと, 組で決めた。以前はからなます, 煮しめなど作った。若い人は勤め人が多いからお題目をやらないので行事がなくなってきた組もある。

9) 食材入手方法

①自給食材

自給食材は釣った魚, 解禁時に採る海藻類, 貝類と, 畑で栽培している野菜, 野の物を採取する。魚は天気が悪い日以外は毎日釣りに行っている。毎日行かないと落ち着かないし, 感覚が分からなくなる。孫も一緒に釣りに行く。海に入れない時は川で網を持って行ってウキとナマリでフナ, アユ, ウナギをとっていた。家の下の海の岩場にイワシが大きな魚に追われて, 沢山逃げてきたのを, バケツでとることがある。カラスやトンビがそのイワシを食べるために沢山飛んで来ているので, イワシが打ち上がったことが分かる。海藻類はハバ, 天草, 海苔などを採取する。ハバ(図36)は12月中旬頃, 解禁の回覧板や知らせが来て, 採取する。漁業権がある人の家族は券を買い, 海藻を採ることができる。ハバは(各家で細かく刻み, いせて乾燥させたものを)漁業組合が買いとって海苔の間屋が入札に来る。ハバの解禁は年2回で, 破れたり売り物に出来ないハネモノがあると焼いても揉んで雑煮に入れる。ハバは生で味噌汁に入れ食べるがめったに食べない。貝類はトコブシ(図37), サザエ, アワビは5月中旬から解禁になる。

貝を採りに海へ潜るには5月～9月までの期間で10000円程度の券を買う。券を買ったらこの期間いつでも何回でも潜って採ってよい。12月～1月はハバ、3月はヒジキ、5月～9月は磯玉、シッタカ、サザエ、アワビ、天草、磯草(つのもた、おおは)を採取する。

畑ではネギ、大麦(お盆送り火用)、とうがらし、キャベツ、ゴーヤ、ジャガイモ、サトイモ、ナスダイコン、ミョウガ、インゲン、タマネギなど旬の野菜を栽培している。孫を畑に連れていくと楽しそうに収穫する。野の物は5月初め頃クコ(図38)の新芽を採取してお浸しにして食べる。クコは新芽のみを食べ、実は食べない。



図36 ハバとハバ採取の様子



図37 トコブシ等の貝類

図38 クコ

②手作り食品

ところてんは夏のおやつとしてよく作る。天草を採ってきて、白くなるまでさらす(採れたては赤色)。鍋に天草、水を入れて煮る。少しの酢を入れて、天草が柔らかくなってきたらザルにあける。天草を抜いて、煮だした汁を木綿の布でこす。羊羹バットに入れて、冷蔵庫で冷やして固める。固まったらそれをところてん突きで、突いて食べる(図39)。

梅干しは4月～6月に作る。この辺のウメの実は固く、皮が厚いため南高梅を買ってきて自家製で作っている。ラッキョウは買って、漬ける。生姜もつける。梅干しや糠漬けは作るが、たくわんは作らない。

アジやサバ、魚は何でも開き(図 40)にする。みりん干しは切り身にして醤油・酒・みりんに一晩つける。胡麻をふって、朝か晩の3時間干す(天気や気温、湿度による)。どんな魚でもみりん干しに出来る。冬のイワシは干す。外に干して干し終わったら箱に入れて冷蔵庫に入れて保存しておく。みイワシは、すり身団子、みりん干し、天ぷらにできるように冷凍しておく。つい新しい物を食べてしまうので冷凍庫に魚がたまってしまうことがある。冷蔵庫を買う前は生で食べるか塩にして食べるかしかなかった。

以前はシラス干し、煮干し(今はイワシが少なくなったので作らなくなった)、イカでスルメを作っていた。味噌は一年味噌を作っていた。仲間10人位で煮干しを煮る大きな釜で味噌を炊きブリキで作っていたが、40年位前位から作らなくなった。ソーダ鰹漁をしていて、ソーダ鰹は、鰹節や生利にしていた。ソーダ節よりサバ節の方が多くなったが昔はカツオの方が漁である量が多かった。家では鰹節は40年前位まで鰹節削り箱で削っていた。本人が20歳位の時にはミンチになすって削って出荷していた。鰹節を作る時には、生利位の時に(柔らかいうちに)形を作る。地区で集まって作って、南房総市千倉に持っていき、各家で使う分位は作っていた。今は鰹節で出汁をとるのが手間のため本だしを使うようになった。今は物が豊富にあり、冷蔵庫や冷凍庫もあるので、あまり保存食を作らなくなったと感じる。



図 39 天草とところてん

③交換(貰う)

妻は実家が農家だが、食べ物の交換はあまりなかったようである。妻は食べ物を人にあげるのが好きで、ところてんを人にあげると煮豆を貰うなど、様々な物を交換している。食べ物のやり取りが多いのは、前に一緒に嘉法丸に乗っていた乗組員や親戚である。船を降りても、魚を貰う時期には沢山魚を貰っている。

フキは親戚から貰い、鍋いっぱい煮ている。山菜は親戚や近所から貰うのでワラビやタケノコは買ったことがない。お中元、お歳暮には近隣の海産物加工屋でワカメと鰹節、ヒジキのセットを買い、そのセットを親戚に送る。鴨川では黒い海苔はとれないが海苔は引き出物などでもらうことが多い。

④購入

隣の東条地区から、八百屋がトラックで日曜日以外は毎日野菜を売りに来る(図 41)。この八百屋から自給していない野菜や果物を購入している。豆腐、油揚げは豆腐屋から配達してもらっている。味噌や調味料は近隣の商店で購入する。

肉や魚を買うのは週に一回程度。肉は肉屋に電話で頼むと家に届けてくれる。300m先にスーパーがあったが潰れてしまったため、今は近隣のスーパーに本人がオートバイで買いに行く。しかし家の裏にある商店、トラック販売の八百屋でほとんどの食材が間に合わせられる。魚を3日も食べないと食べなくなる。魚は釣るか貰うかだが、天候の関係などで釣りが出来ない時など、魚が手に入らない時には、買って食べる。



図 40 アジの開き



図 41 トラック販売にくる近隣地区の八百屋

10) 子供の頃との変化

食べていた物は魚や海産物で、野菜はワラビをとっていた、フキは茹でて皮をむいて糠漬けにしていた。クコの新芽も子供の時から食べている。草餅はヨモギをゆでて綿棒でつぶして節句の時に食べた。

食べなくなった食べ物は特になし。食べるようになった食べ物は洋風の料理である。魚を煮るか焼くか、塩や酢でしめる、だったが。周りの人から聞いて妻の料理のレパートリーが増えている。肉は鉄砲打ちの人が獲ったイノシシを食べていた。豚や鶏肉は昭和 30 年代頃から食べるようになった。

(3) 中山間部農家家庭と海岸地域漁家家庭から浮かび上がる地域食資源

鴨川市内において、中山間部農家家庭、海岸地域漁家家庭では、それぞれの地域風土と密接に結び付いた食生活を送っていることが明らかとなった。

それと同時に、山での食資源と海での食資源が浮かび上がった。食材資源は主に、聞き取りで聞くことの出来た自給、自家製食品、近隣からの貰い物についてまとめた(表2)。また、作らなくなった・食べられなくなった食べ物についてもまとめた(表3)。農家家庭では、焼き米を挙げている。これは、農法の変化で、田植えをする時に使う種もみを消毒液に入れて発がさせるため、作ることが出来なくなった料理である。フナ、ハヤ、ウナギ、ドジョウなどの川魚は農薬によって一時減ってしまい、今ではあまり食べなくなった。漁家家庭では、ソーダ鰹節、サバ節、サバの生利を近隣住民と海岸で作っていたが今では作らなくなった。この理由として、家の近くに海産物加工を営む商店が二店あり、海産物加工の機械化による分業から、仲間内での共同で作らなくなったと捉えられることが出来る。

表2 農家家庭・漁家家庭の地域食

	自給	自家製食品	もらい物
農家家庭	【米】 米 【野菜】 ジャガイモ、キュウリ、タマネギ、トマト、ネギ、キュウリ、ナス、シイタケ、オクラ、ビタミン菜、青ジソ、ミョウガ	【調味料】 味噌 【漬物】 キュウリのからし漬け、キュウリの醤油漬け、キュウリのぬか漬け、キュウリの醤油漬け、ナスのからし漬け、ユズの味噌漬け、ミョウガの酢漬け、ラッキョウ、梅干し、生姜漬け 【佃煮】 きやらぶき 【ジュース】 シソジュース	【野菜】 トマト、カボチャ、キャベツ 【果物】 クリ 【海草】 ワカメ、ヒジキ 【牛乳】 初乳
漁家家庭	【魚】 タコ、イワシ、イナダ、アジ、サバ、ワラサ、キンメダイ、アンコウ 【貝】 トコブシ、サザエ、アワビ、磯玉、シッタカ 【海草】 ヒジキ、天草、ハバ、海苔、磯草 【野菜】 ジャガイモ、サトイモ、カボチャ、ナス、ダイコン、タマネギ、紫キャベツ、キャベツ、キュウリ、ゴーヤ、ネギ、とうがらし、ミョウガ、インゲン、シソ 【野草】 クコの新芽	【魚】 イワシすり身団子、イワシ甘露煮、サンマ甘露煮、アジ・サバ・イワシなどの魚の開き、アジ・サバ・イワシなどのみりん干し、シラス干し 【漬物】 キュウリの漬物、梅干し、ラッキョウ、しょうが漬け 【おやつ】 草餅、ところてん	【海産物】 ワラサ 【野菜】 インゲン 【漬物】 キュウリとミョウガの塩漬け、ウリの漬物 【山菜】 ワラビ、タケノコ 【山菜料理】 フキノトウの煮付け 【豆加工品】 煮豆

表3 農家家庭・漁家家庭の地域食変化

	食べるようになった食べ物	作らなくなった、食べなくなった食べ物
農家家庭	刺身(生の魚) 豚肉 サラダ菜、レタスなどの日持ちする野菜	焼き米 ウサギ、子牛 フナ、ハヤ、ウナギやドジョウなどの川魚
漁家家庭	豚、鶏肉	シラス干し、イワシの煮干し、スルメ、ソーダ鰹節、サバ節サバの生利、味噌

第二項 日常食からみる地域食資源

(1) ワークショップ参加者

地域住民との KJ 法による WS を行い、鴨川市の地域食生活について確認を行った。WS は、鴨川市食生活改善協議会と研究者ら（大学教授，大学院生である筆者）との協働で行った。WS 参加者は、鴨川市食生活改善協議会会員（食生活改善推進員，以下，食改と記す）を中心とした食に興味のある 60～80 歳代女性である。WS 参加者の特性についてみるため、鴨川市食生活改善協議会がどのような会（図 42）であるかについて触れることとする。

第二次世界大戦後，厚生省では保健所栄養士が中心となり，全国各地で栄養改善が行われた。鴨川市食生活改善協議会（1994）では，鴨川市内において，保健所栄養士は結核と未熟児の栄養指導と食中毒があった時の指導のみで，鴨川各地区を回っての栄養指導を行うことは少なかった。保健所栄養士による市民向けの栄養改善が行われるようになったのは，1960 年代後半からである。1971 年に鴨川市各地区婦人会を前身とした鴨川市保健所管内栄養改善協議会設立が設立し，1975 年に鴨川市栄養改善推進員制度が発足した。この栄養改善推進員（ボランティア）には，年 10 回の講習のうち 8 回を受講することで，推進員になることができる。1995 年に千葉県栄養改善協議会が千葉県食生活改善協議会と改称したのに伴い鴨川市食生活改善協議会と改称した。とまとめられている。現在は，鴨川市健康推進課の管理栄養士が鴨川市食生活改善協議会（会員数約 200 名）に対し『塩分控えめ料理』，『カルシウム料理』，『メタボリックシンドローム予防の料理』などの料理講習会で栄養指導を行い，鴨川市食生活改善協議会推進員が各地区で伝達・普及活動を行っている。

食改の活動の単位が地区(旧村)単位で行われることが多いため，WS も，その地区の公民館へ訪れ，各地区で 1 年間毎月行った。地区ごとによって参加人数に変動はあるが，毎月約 200 名程度が WS に参加した。

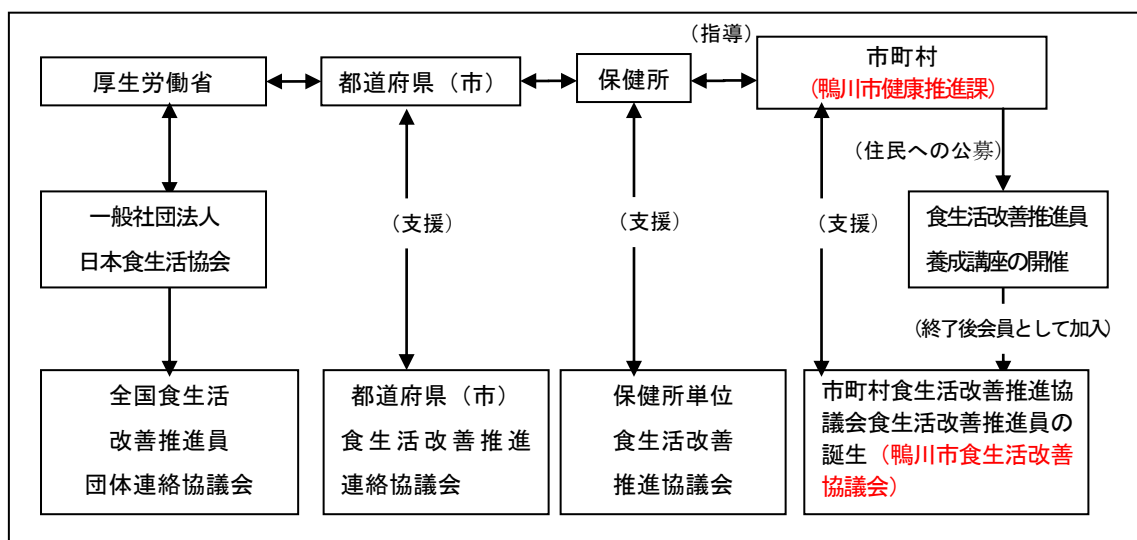


図 42 鴨川市食生活改善協議会関係図

(2)年間を通した日常食

今月らしい食事として、1年を通して献立の変化を考えても強く記憶に残るものに限られるため、毎月地区毎に献立をあげることにした。KJ法で示された意見抽出は図43に一例として示す。WSで挙げられた食べ物のうち、食材名だけ挙げたものについては削除した。逆に、同じ料理名でも食材や作り方が違う場合は別の料理とみなし、ここに記載することとした。WS結果は表4の通りである。

なお「今朝の朝ご飯は何を食べたか？」という問いには答えられても「一昨日の夕飯の献立は？」とたずねられてもなかなか思い出せない様子であった。参加者同士で今月の旬について話すことで、今月食べている献立を思い出しながらポストイットに書きこんでいる様子が見られた(図44)。

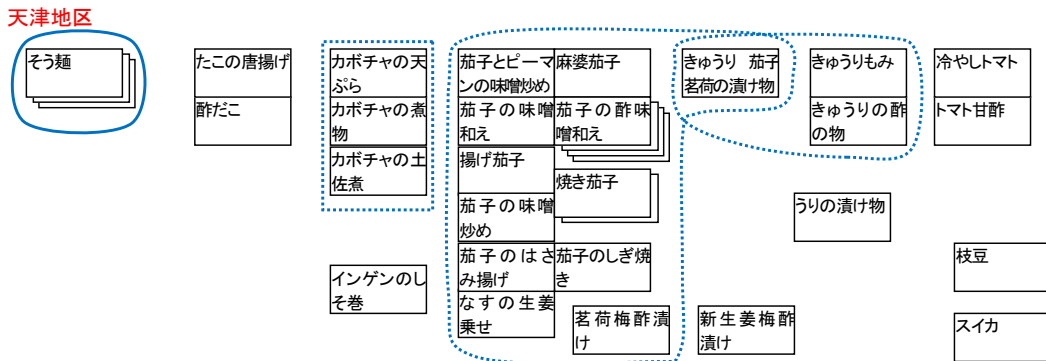


図 43 KJ法を用いた日常食意見抽出



図 44 WSの様子

表4 年間を通した鴨川市各地区の日常食

1月	
小湊	<p>主 食 五目寿司(ナバナを上飾る)</p> <p>おかず キンメダイの刺身, カジキマグロの卵の刺身, イワシの酢漬け, しめサバ, キンメダイの煮付け, キンメダイの湯引き, カジキマグロの卵を焼いた物, カジキマグロの臓物を煮てワインがけ, アンコウの味噌煮(切り干しダイコン入り), イワシのすり身とゴボウのかき揚げ, イワシの丸干し, イワシのすり身団子, イワシの丸干しの天ぷら, ナバナの醤油マヨネーズ和え, ナバナの麺つゆ和え, ナバナのからし和え, ナバナの天ぷら, 山ゴボウのきんぴら, 山ゴボウのかき揚げ, ハクサイの漬物</p>
天津	<p>おかず しめサバ, キンメダイの煮付け, イワシのすり身団子, マンボウの腸を醤油・ショウガ・砂糖に漬けた物</p>
太海・江見	<p>主 食 切り干しダイコン煮付けの混ぜご飯, 切り干しダイコン煮付けの酢の五目, 七草粥(ダイコンと葉, カブと葉, 野セリ, 野ミツバ, ニンジン), 雑煮(餅, もみ海苔, ネギ, ニンジン, ダイコン, サトイモ, ナルト巻き, 鶏肉, セリ)</p> <p>汁 豚汁</p> <p>おかず イナダの刺身(茹でたクコの葉を添えて), カツオの刺身(茹でたクコの葉を添えて), イワシの南蛮漬け(茹でたクコの葉, タマネギ, ニンジン), キンメダイの煮付け, キンメダイの煮魚, イワシの唐揚げ, 小サバの南蛮漬け(小口切りにし片栗粉で唐揚げにし, タマネギ, ニンジンをのせ酢醤油, みりん, 酒の冷まし汁をかける), 真イワシとダイコンの煮付け, カブとセロリの酢の物, 切り干しダイコンの煮付け(シイタケ, ヒジキ, ニンジン, 油揚げ, クコの新芽), イカダイコン煮, ダイコンとニンジンのなます, ダイコンとニンジンのなます(数の子, ユズ少々, 赤唐辛子少々), シチュー(鶏肉, ジャガイモ, ニンジン, タマネギ)おでん, 温野菜(キャベツ, ブロッコリー, カリフラワー, ニンジン), からなます(白ネギ, ユズ, 油揚げ, ニンジン), からなます(白ネギ, ナルト巻き, 油揚げ, ピーナツ和え, 水煮大豆), からなますのコロッケ, 色々きんぴら(ゴボウ, キク芋, ニンジン, ヤーコン, レンコン, 白ゴマ, 赤唐辛子少々), きんぴら, ハスのきんぴら(ニンジン, ピーマン, ヒジキ, レンコン, クコの新芽), 伊達巻き風(卵, はんぺん, 干しエビ, ニンジン, コマツナ, ヒジキ, とろけるチーズ), 松前漬(昆布, スルメ, ニンジン, 数の子, ユズ少々, 赤唐辛子少々), ひき肉, ニンジン, シイタケ, キャベツの重ね煮, モツ煮, ごまめ, ごまめ(白ゴマ), 紅白かまぼこ, ハム, 黒豆の煮豆, 赤, 白おたふく豆, うずら豆の煮豆, ハクサイ漬(昆布, ユズ, ニンジン, 赤唐辛子), ハクサイキムチ漬(リンゴ, 昆布, スルメ), たくわん, ダイコンとニンジンと茹でたクコの葉の酢だし汁漬物, 小カブ酢漬, 赤カブ酢漬, 白カブ酢漬, カブの酢漬(昆布少々, ユズ少々, 赤唐辛子少々)</p> <p>おやつ ユズやキウイの寒天ゼリー, 芋羊羹, サツマイモの砂糖菓子(白胡麻まぶす), サツマイモとパイナップルくりきんとん風(残り半分はレーズンを入れて餃子の皮に包み, 揚げる), 餅入り汁粉</p>
東条	<p>主 食 中華丼風(ハクサイを多めに入れて肉少々とイカ少々, 野菜を色々入れる),</p> <p>汁 けんちん汁, 野菜と鮭の粕汁, イワシのつみれ汁, アジのつみれ汁, サバのつみれ汁</p> <p>おかず イワシ(生をよく洗い, ショウガ醤油で食べる), ナマコの酢の物, しめサバ, イワシの酢の物, イワシの酢漬, カブとカリフラワーの酢の物, ダイコンを多く使った酢の物, ダイコンとニンジンのなます, ブリダイコン, 風呂フキダイコン, 聖護院カブの煮物(エビ入り), ナバナの酢味噌, ナバナの天ぷら, 野菜の煮物(根菜類を使って), 野菜のごった煮, 野菜クリーム煮, カボチャのチーズ</p>

	<p>焼き, キムチ, 骨付き鶏の野菜鍋, 鍋物(野菜を多く使って作る), すき焼き, 湯豆腐, 鍋(ハクサイ, 長ネギを多く入れた水炊き), ハクサイの水炊き</p>
西条	<p>主 食 ナバナご飯(卵, シラス, ナバナの混ぜご飯) 汁 ダイコンの味噌汁, 味噌汁(ワカメ, ネギ), イワシ汁(イワシ, ネギ) おかず ダイコンおろし(シラス入り), ダイコンおろし(カツオ節, 青海苔入り), ブリダイコン, ダイコン煮(ダイコン, 鶏肉), 切り干しダイコン煮(切り干しダイコン, 鶏モツ煮を入れ, 炒めてから醤油で煮る), キンメダイの煮魚, サバの煮魚, イカダイコン, ダイコンと鶏手羽の煮物, ダイコンの煮物(ダイコン, イカか鶏肉, サトイモ), ホウレンソウ胡麻和えお浸し, ナバナのからし和え, 聖護院ダイコンのうま煮, ダイコンとブリのあら煮, 筑前煮(鶏肉, 野菜), フキ味噌, セリオ浸し, サトイモ煮ころがし, サトイモとイカの煮物, 茶碗蒸し, ハスキんぴら, ヒジキ煮, 水炊き(ハクサイ, シイタケ, 長ネギ, 白たき, 豆腐), 水炊き(ダイコン, ニンジン, 長ネギ, ハクサイ, ナバナ, 白たき, 豆腐, 魚か鶏肉), 湯豆腐(豆腐, ハクサイ, ニンジン, ダイコン, 昆布, モヤシ, ネギ), 湯豆腐(豆腐, 水菜, シイタケ)キムチ鍋(エノキ茸, シイタケ, 豆腐, ネギ, モヤシ, ハクサイ) 飲 料 手作りきなこのホット牛乳</p>
主基	<p>主 食 雑煮 汁 とろろ汁, けんちん汁, さつま汁, 豚汁, イワシのつみれ汁 おかず とろろ山かけ, イワシの酢の物, イワシのだいたいじめ, イワシのつみれ, アジさんが, サバの煮魚, タイの煮魚, ニシンの昆布巻き煮, 魚の西京漬, 野菜の煮しめ, 豚肉のショウガ焼き, 煮物(サトイモ, シイタケ, ゴボウ, ニンジン, コンニャク), ホウレンソウのお浸し, ナバナお浸し, ピーマン肉詰め, 豚の角煮, 切り干しダイコンの煮物, きんぴら, ハスキんぴら, ハム, 煮豆, 黒豆, ダイコン鍋, おでん, 湯豆腐, すき焼き, フキノトウの酢の物, ハクサイ漬, ダイコン漬 飲 料 甘酒</p>
吉尾	<p>おかず 背黒イワシの刺身(ショウガ), 背黒イワシの酢の物, イワシをさいてショウガで食べる, 長ネギめた(味噌, 酢の物, イワシ), しめサバ, 鍋(ハクサイ, 鶏肉や魚のつみれなど), 鍋物(ハクサイ, ダイコン, 鶏肉, つみれ), ナバナのピーナツ和え, ナバナのからし和え, ナバナの胡麻和え, ハクサイの漬物, ダイコンの漬物</p>
曾呂	<p>主 食 雑煮 汁 イワシのつみれ汁, 粕汁(コンニャク, 豚肉, サトイモ, ゴボウ, ニンジン, ダイコン, 味噌, 酒粕) おかず イナダの刺身, イナダの煮付け, イワシ団子(ダイコン, ハクサイ, ポン酢味), ブリダイコン, アンコウ鍋, 鍋(魚のあらやたら), ホウレンソウのお浸し, シュンギクのからし和え, 湯豆腐, キムチ鍋, 野菜入りおでん, クリームシチュー, フキノトウの酢の物, フキノトウの天ぷら, シュンギクの天ぷら, 黒豆,</p>
大山	<p>主 食 お寿司, 七草粥(ハクサイ, ネギ程度), 雑煮, 雑煮(サトイモ, ハクサイ, ネギ, ユズ, 鶏肉) 汁 とろろ汁, 長芋のとろろ汁 おかず イワシのダイダイ酢(しめる), しめサバ, サバの味噌煮, サンマ開きダイコンおろし, なます, からなます, からなます(おから, イワシ, ニンジン, ネギ), ネギめた, 茹でハクサイの三杯酢, 茹でハクサイにカツオ節かけて三杯酢, ハクサイと肉の野菜炒め, 野菜ソテー(ハクサイ, キャベツ, 豚肉) ハクサイシチュー, ダイコンとニンジンのなます, 風呂ふきダイコン, 風呂ふきダイコン(ダイコン, コンニャク), ブリダイコン, イカダイコン, ダイコンとイカの煮物, ダイコンの煮物(あら煮), ダイ</p>

	<p>コンのきんぴら, 煮しめ(ゴボウ, コンニャク, ニンジン, ダイコン, サトイモ)ナバナのお浸し, ナバナの胡麻和え, ナバナの和えもの, ナバナのからし和え, ナバナにカツオ節をかけて食べる, ナバナ炒め物, きんぴら, きんぴらゴボウ(ニンジン, ゴボウ), ニンジン, タマネギ, 桜エビ炒め, キャベツとポークの蒸し煮, ロールキャベツ, ゼンマイの煮物, フキノトウの天ぷら, きんぴら, 酢豆, 黒豆, 煮豆, ごまめ, 昆布巻き, 酢ハス, クリきんとん, おでん, おでん(卵, ダイコン, ニンジン, シイタケ, ちくわ, 昆布), 湯豆腐, 寄せ鍋, すき焼き(牛肉, ネギ, 白たき), ハクサイ鍋(ハクサイ, 貝, タラ, 鶏肉, シイタケ), ユズ味噌, ハクサイ漬, 糟漬(キュウリ, ハヤトウリ, キク芋, ショウガ), ダイコンの漬物, たくわん</p> <p>おやつ あられ(餅で作る), お汁粉, 正月の残りの餅でお汁粉, きなこ餅</p>
2月	
小湊	<p>主 食 五目寿司, サバ寿司</p> <p>汁 つみれ汁</p> <p>おかず イワシつみれ, サバの味噌煮, サバの煮付け, シーラ唐揚げ, ダイコンサラダ, ナバナからし和え, ナバナ胡麻和え, コマツナの胡麻和えおでん</p> <p>飲 料 甘酒</p> <p>おやつ おしるこ, ぼた餅</p>
天津	<p>おかず アンコウ肝和え, ナバナのチーズ巻き, 湯豆腐, 鍋料理(魚・ハクサイ・シイタケなど), 麻婆豆腐</p>
太海・江見	<p>汁 フキの味噌汁</p> <p>おかず サバの南蛮漬, サバの味噌煮, サバのハンバーグ, サバの豆腐ハンバーグ(ミカンの皮のみじん切りを使う), サバの塩焼き, ナバナからし和え, ナバナツナ和え, ナバナ酢味噌和え, ナバナピーナツ和え, ナバナの胡麻和え, 切り干しダイコン(豚コマとニンジン), 切り干しダイコンの煮物(油揚げ・切り干しダイコン・ニンジン), 田楽(フキノトウ酢味噌をかける), 風呂ふきダイコン(フキノトウ酢味噌をかける), 天ぷら(金仙・クコの新芽・フキノトウ・ナバナ・ヨモギ・サツマイモ), ナバナのベーコン巻き, ナバナとハムのワサビマヨネーズ和え, シチュー(ベーコン・ニンジン・シメジ・ハウレンソウ・タマネギ・ブロッコリー・コーン), 湯豆腐, おでん, 豆乳鍋, 豆乳鍋(豆乳・ハクサイ・エノキ・シメジ・ネギ・豆腐・ハウレンソウ・シイタケ・白たき・ポン酢味), ほうぼう鍋, 雪見鍋(ハクサイ・エノキ・シメジ・ネギ・豆腐・ハウレンソウ・シイタケ・白たき・アジやイワシのつみれ・煮立ったらダイコンおろしをのせる), モツ鍋(すき焼き風 ハクサイ・ネギ・焼き豆腐・ニラ・白たき・エノキ・シメジ・シイタケ), モツ鍋, モツ煮(ニラ・ネギ・にんにく・ショウガ・味噌), フキ味噌</p>
東条	<p>汁 イワシのつみれ汁, 粕汁(野菜たっぷり)</p> <p>おかず イカの刺身, イワシの酢漬, イワシ団子鍋, イワシのつみれ団子, イワシの団子煮, イワシの丸干し, サバハンバーグ, ブリダイコン, イカダイコン, イカダイコン(イカはダルマイカ), スルメイカとダイコン煮, 風呂フキダイコン, ダイコンとニンジンの煮物(高野豆腐入り)ナバナ天ぷら, ナバナのからし和え, ナバナの酢味噌, ナバナの胡麻和え, セリのお浸し, ワケギぬた, 唐揚げ, 野菜のごった煮, おでん, 豆乳鍋, キムチ鍋, 野菜鍋, フキノトウの天ぷら, フキノトウ味噌, 鉄火味噌</p>

西条	<p>主食 煮込みうどん</p> <p>汁 イワシのつみれ汁, 豚汁</p> <p>おかず イワシ酢漬け, イワシの酢の物(ユズ・だいたい酢), イワシのなます, イワシつみれ, イワシつみれ(ネギ), イワシの丸干し, イワシのつみれ鍋(イワシのつみれ・豆腐・ネギ・エノキ・ハクサイ・ゴボウ・ニンジン), サバ味噌煮, イカダイコン, メカブ酢の物, モツ煮, ナバナお浸し, ナバナのからし和え, ナバナの煮浸し, ナバナ漬物, フキノトウの天ぷら</p>
田原	<p>主食 すいとん</p> <p>汁 イワシのつみれ汁</p> <p>おかず ナバナの胡麻和え, ナバナのからし和え, ダイコンの煮付け, ダイコンと肉おでん風, 切り干しダイコン, フキノトウの天ぷら, 鍋(野菜中心の鍋。ハクサイ・ネギ・シイタケ・はんぺん), ヤーコンのきんぴら(油炒め), シチュー, おでん(ダイコン・サトイモ), フキ味噌</p> <p>おやつ 夏ミカンのピール</p>
吉尾	<p>主食 焼きハバふりかけのご飯</p> <p>汁 焼きハバ味噌汁</p> <p>おかず フキノトウ酢味噌和え, フキノトウの天ぷら, 切り干しダイコンの煮物, ダイコンのたまり漬け</p>
曾呂	<p>主食 鍋焼きうどん, 菜っぱとネギのうどん</p> <p>汁 豚汁, とろろ汁(味噌味)</p> <p>おかず ナバナからし和え, フキノトウ味噌, フキノトウの酢味噌和え, イナダ味噌漬, 風呂フキダイコン, 白たきとネギと肉を煮る, 味噌田楽, 五目煮, 鍋料理, すき焼き, おでん(野菜沢山入れる), おでん, 聖護院ダイコンのおでん</p>
3月	
小湊	<p>主食 五目寿司</p> <p>おかず 生ヒジキのサラダ, ワカメのぬた, フキノトウ天ぷら, フキノトウ味噌</p>
天津	<p>おかず タコ・ワケギ・ワカメのぬた, イカ・ワケギ・ワカメのぬた, サザエ・ワケギ・ワカメのぬた, マグロ・ワケギ・ワカメのぬた, フキ天ぷら, フキ味噌,</p>
太海・江見	<p>主食 ヒジキの炊き込みご飯(炊きあがった時に, ミカンのみじん切り), ヒジキ炊きこみご飯(ヒジキ・シメジ・ニンジン・油揚げ・みじん切りのミカンの皮を上にかける)</p> <p>汁 アジとイワシのつみれ汁(セリ・クコの芽・ダイコン・ニンジン・ネギ), 背黒イワシのつみれ汁</p> <p>おかず イカ刺身, イワシのうるめ, イカの塩辛, ワケギとワカメのぬた(マグロの落とし), ハクサイの酢の物, イカダイコン, イカのメンチ(パン粉・ミカンの皮のみじん切り), イシダイの煮付け, 冷凍キンメダイの煮物, キンメダイの煮付け, 餃子(ハクサイ), 酢の物(ネギを入れる)タア菜炒め(オリーブ油で炒め, 塩で味つけ)切り昆布煮(ちくわ・ニンジン・エノキ), 野菜入れた煮物, おから, おからの煮物聖護院の酢漬けヒジキ煮(ベーコン・パプリカ), 大豆の五目煮(大豆の水煮・ニンジン・シイタケ・タケノコの水煮・ダイコン・</p>

	<p>ゴボウ・鶏肉・コンニャクを全て角切り), 大豆の五目煮, 豆味噌(ピーナツと大豆を味噌・カツオ節・酢少々・砂糖で煮た物に混ぜる), 豆味噌(節分の豆を使う) ダイコン葉のふりかけ(シラス・胡麻・ダイコン葉)</p> <p>おやつ 金柑の甘煮, 金柑のはちみつ漬け, 金柑の砂糖煮, サツマイモとレモンの甘煮, レモンの甘煮, 黒豆かん(正月の残り), サツマイモとチーズの羊羹</p>
東条	<p>主 食 タケノコご飯</p> <p>汁 イワシつみれ汁</p> <p>おかず サヨリの刺身, 生ヒジキのサラダ, ヒジキサラダ, 新キャベツのサラダ, ワケギぬた, ワカメ・ワケギのぬた, ワケギと刺身(ワラサ等)のぬた, 新ワカメ・ワケギのぬた, ワカメの酢の物, イワシ丸干し, ヒジキ煮(釜揚げ), ヒジキ煮物, 新キャベツの胡麻和え, キャベツのロール巻き, 新キャベツ入り野菜炒め, 新キャベツの(ベーコン)炒め物, フキ味噌, フキノトウ天ぷら, タケノコ天ぷら, セリの胡麻和え, 新キャベツの即席漬け</p>
西条	<p>主 食 セリご飯, シイタケ混ぜご飯, コマツナのなめしご飯</p> <p>汁 アサリ味噌汁, ワカメのみそ汁</p> <p>おかず ワケギぬた, ワケギ・ワカメのぬた, ワケギ・ワカメ・青柳のぬた, ワケギ・ワカメ・海の物(イカ・貝等)のぬた, カマスの塩焼き, ヒジキ煮, ヒジキサラダ, ヒジキとあらめの煮物, イカ・セリ・シイタケの天ぷら, タケノコ煮物, タケノコのおかか煮, ネギのぬた(イワシの酢漬けを混ぜる), ナバナの胡麻和え, アスパラベーコン巻き, アスパラ肉巻き, キャベツロール, カボチャの煮物, シイタケバター炒め, フキノトウ天ぷら</p>
主基	<p>主 食 セリ入り混ぜご飯, 混ぜご飯(酢飯), 巻き寿司, 赤飯, 混ぜご飯</p> <p>おかず イワシのたたき, サバのたたき, 焼きシイタケ, ワケギぬた, きやらぶき, フキノトウ天ぷら</p> <p>おやつ おはぎ, ぼた餅</p>
吉尾	<p>主 食 ミツバを芯にした海苔巻き</p> <p>汁 ミツバの味噌汁</p> <p>おかず ヨモギ天ぷら, 山菜の天ぷら, ミツバの卵とじ, ミツバ入りの茶碗蒸し, ウドのきんぴら, ウドの酢味噌</p> <p>おやつ ヨモギ草餅</p>
曾呂	<p>主 食 ツクシ炊き込みご飯, タケノコ炊き込みご飯, 煮込みうどん(ニンジン・シイタケ・油揚げ・ゴボウ・豚肉・ダイコン), 煮込みうどん(ニンジン・シイタケ)</p> <p>汁 フキノトウ味噌汁の吸口</p> <p>おかず タカベの塩焼き, イカの塩焼き, 生野菜サラダ, レタス果物サラダ, ナバナのからし和え, ナバナ一夜漬け, ブロッコリーマヨネーズ和え, ホウレンソウの胡麻和え, きんぴらゴボウ, セロリの酢漬け, からし菜漬け, ワケギぬた, ツクシお浸し, ツクシ野菜炒め, ツクシ天ぷら, フキノトウ酢味噌和え, フキノトウの味噌煮, フキノトウ刻んで醤油煮</p> <p>おやつ ぼた餅, 草餅</p>
大山	<p>主 食 セリの混ぜご飯, タケノコご飯, 混ぜご飯, 赤飯</p> <p>汁 セリのお吸い物</p> <p>おかず イナダの刺身, ヒジキサラダ, ウドの酢味噌, ウドの酢の物, ウドのぬた, ウドとワケギ</p>

	<p>のぬた、ホタテ・ワケギ・ウドのぬた、ワケギのぬた（サバ生利・青柳貝を入れたりする）、ワケギのぬた、ワケギとワカメのぬた、秋田ブキの酢の物、フキノトウ味噌、フキ味噌、フキとシーチキンの油炒め、山菜の天ぷら（ノカンゾウ・ツクシ・ヨモギ・フキノトウ）、セリの胡麻和え、春キャベツとワカメの酢の物、春キャベツの酢の物、キャベツ・ワカメの酢の物、春キャベツの油炒め卵とじ、煮しめ（タケノコ・ニンジン・麩・サヤインゲン）、きんぴらゴボウ</p> <p>おやつ ぼた餅、草餅、ヨモギ草餅</p>
4月	
小湊	<p>主 食 タケノコご飯</p> <p>汁 ワラビの味噌汁、野菜スープ（ニンジン・キャベツ・サヤエンドウ）</p> <p>おかず カツオの血合いのたたき、カツオ角煮、サバのさんが焼き（味噌・タマネギ・マヨネーズ）、ヒジキの煮物、ヒジキのサラダ、ワカメのぬた、ワカメとキュウリの酢の物、ワカメとワケギのぬた、茎ワカメの煮物、タケノコの煮物、タケノコ・牛肉・ピーマンのチンジャオロース、タケノコの野菜煮込み（シイタケ・ニンジン・さつま揚げ・インゲン・ウズラの卵）、春巻き（タケノコ・ニンジン・ひき肉）、ロールキャベツ、春キャベツのウイスターソース炒め、コンニャクの山椒味噌、ミツバのお浸し、ミツバとイカのかき揚げ、ワラビのおかか和え、ワラビと油揚げの煮物、フキの煮物、きやらぶき、フキと油揚げの煮物</p>
天津	<p>主 食 タケノコご飯、まご茶</p> <p>おかず カツオの刺身、カツオの血合いのたたき、カツオ漬の唐揚げ、カツオの角煮、若竹煮、タケノコとフキの煮物、タケノコきんぴら、タケノコの挟み揚げ、タケノコのチンジャオロース、タケノコの天ぷら、タケノコと肉巻き天ぷら、クコの芽お浸し、クコの芽天ぷら、クコの葉煮浸し（油揚げ入り）、セリのお浸し、きやらぶき、春キャベツ・絹サヤ・バラ肉の味噌炒め</p>
太海・江見	<p>主 食 ヒジキの炊き込みご飯、ヒジキのちらし寿司、タケノコ炊き込みご飯（油揚げ）、タケノコご飯、タケノコご飯（油揚げ・ニンジン）、サンドイッチ（玉子・ポテトサラダ・ハムキュウリ・トマトレタス）、イチゴジャムトースト</p> <p>汁 ワカメ・絹サヤ・タケノコの味噌汁、ワラビの味噌汁</p> <p>おかず カツオの刺身、イカ・アジ・イナダの刺身、カツオのあら煮、ヒジキの煮物、ヒジキ入りハンバーグ（魚・肉・豆腐入り）、ヒジキ入り野菜炒め（肉など）、ヒジキの煮物（油揚げ・ちくわ・ニンジン・大豆・コンニャク）、ヒジキ・桜エビ・ネギのかき揚げ、ヒジキ・ちくわ・ネギのかき揚げ、ヒジキ入りツナとネギの卵焼き、ワカメのみみ細かくしてすった山芋とかつ節・酢醤油と混ぜる、ワカメのみみ細かくして納豆と混ぜる、ワカメのみち茹でて佃煮、小アジ唐揚げ、小アジの南蛮酢漬（ニンジン・新タマネギ・クコの芽）、あげの袋づめ煮（ニンジン・インゲン・ヒジキ・卵）、タケノコの土佐煮、タケノコ煮物（ワカメ・タケノコ・かつぶし・油揚げ・絹サヤ）、タケノコとワカメの煮物、タケノコの煮物、タケノコ炒め物（青菜・ニンジン・タケノコ・モヤシ・キノコ類）、タケノコ入りハンバーグ、タケノコ煮物（油揚げ）、タケノコとワカメの酢味噌和え、ワカメ・タケノコ・絹サヤの煮物、サヤインゲンの卵とじ、アスパラのサラダ、カルパッチョ風（生野菜にタコを薄切りにし、かつ節をかける。茹でたヒジキ・ワカメ・クコの芽を入れる）、ネギ味噌、フキの煮物、水ブキのなまり煮、きやらぶき、</p>

	<p>フキ油炒めうす煮（シイタケ・ワラビ・フキ・高野豆腐）、ウド酢味噌、ウド天ぷら、ウドきんぴら、ゼンマイ・油揚げの煮物、ワラビのお浸し、ワラビの煮浸し、クコの芽煮浸し、クコの芽お浸し、タラの芽天ぷら、ミズお浸しおやつ イチゴジャムヨーグルト、イチゴジャムをのせたプチプチフルーツポンチ</p>
東条	<p>主 食 タケノコご飯 汁 サヤエンドウの味噌汁 おかず カツオ刺身、アジのたたき、新ヒジキのサラダ、新ワカメとウドのサラダ、新タマネギのサラダ、新タマネギとカツオ節のサラダ、新タマネギのぬた、ワケギのぬた、ワカメの酢の物、タケノコと水ブキの煮物、タケノコとフキの煮物、タケノコとフキの煮しめ、タケノコとワカメの煮物、若竹煮、タケノコの炒め物、タラの芽の天ぷら、茎ワカメの煮物、ヒジキの煮物、生ヒジキ白和え、春キャベツの一夜漬け、ミツバお浸し、セリのお浸し、セリ胡麻和え、ウドの酢の物、ウドの酢味噌、フキの煮物、きやらぶき おやつ ヨモギ餅 その他 イチゴジャム</p>
西条	<p>主 食 筍ご飯、ご飯、グリーンピースご飯 汁 ワラビ味噌汁、筍・ワカメの味噌汁 おかず カツオの刺身、トビウオのたたき、ヒジキのサラダ、ヒジキ煮、新ヒジキ煮物、春キャベツの炒め物、エンドウの卵とじ、ブロッコリーのサラダ、新タマネギのおかかかけ（極早生のタマネギをスライスしてツナ缶をかけてマヨネーズをのせる好みで醤油をかける）、山ウドの酢味噌、ウドの酢の物、ウドの酢味噌新ワカメのぬた、カマスの塩焼き筍煮物、若竹煮、きやらぶき、きやらぶきの佃煮、フキの煮物、フキと筍の煮物、フキの酢の物、フキ味噌、山ブキ煮、フキの葉佃煮風煮（唐辛子・胡麻油）、おから煮（おから・筍・人参・豚肉・サヤエンドウ・キノコ）、ワラビと筍の煮付け、筍とワラビの煮物、ワラビの卵とじ、ワラビのお浸し、タラの芽の天ぷら、ゼンマイの煮物 おやつ ヨモギ饅頭（もち米・ヨモギ・あんこ）</p>
吉尾	<p>主 食 タケノコご飯、タケノコ混ぜご飯、セリの海苔巻き、タケノコ・フキ・油揚げ・ワラビのご飯 汁 ワラビの味噌汁、破竹の味噌汁、ミツバの味噌汁、タケノコ味噌汁 おかず セリお浸し、ワラビのお浸し、ワカメとタケノコの酢味噌和え、タケノコ煮物、タケノコの煮物（カツオ節）、タケノコ酢味噌和え、タケノコとワカメの煮物、若竹煮、きやらぶき、フキの煮物、フキと油揚げの煮物、ウドのきんぴら、ウドの酢味噌和え、ウドのきんぴら、ワラビの煮物、ワラビの卵とじ、タラの芽天ぷら、ゼンマイ煮物</p>
曾呂	<p>主 食 タケノコご飯、タケノコの混ぜご飯 汁 ミツバのつゆ、ワラビの味噌汁、ミツバのお吸い物、セロリの葉のスープ おかず カツオの刺身、カツオのたたき、カツオの角煮、うるめイワシの醤油漬け、タケノコの刺身、ワカメとウドの酢の物、ワカメとワケギのぬた、タケノコとサバ生利の煮物、絹サヤの炒め物、セロリの葉の野菜炒め、ゴボウと鳥手羽のコトコト煮、新タマネギのサラダ、新ジャーが・タマネギ・ニンジンの肉ジャーが、新タマネギのサラダ、新タマネギの卵よせ、シイタケの茶碗蒸し、シイタケバター焼き、サヤエンドウとベーコン炒め、タケノコ</p>

	<p>の煮物, キュウリの一夜漬け, カブの酢漬け, セロリの酢漬け, 新タマネギの酢漬け, ウドの酢味噌和え, タラの芽天ぷら, きゃらぶき, ワラビのお浸し, セリのお浸し, フキとワカメの煮物</p> <p>おやつ 草餅 (ヨモギ)</p>
5月	
小湊	<p>主 食 トコブシの五目寿司, サザエの五目寿司, ソラマメご飯, ピースご飯</p> <p>おかず カツオサラダ風, キャベツサラダ, ナマコの酢の物, キャベツの酢の物, トコブシの煮物, サザエの味噌和え, イソモノのかき揚げ, ロールキャベツ, 絹サヤの卵とじ, きゃらぶき, ワラビの煮物</p> <p>おやつ ソラマメのあんこ, ソラマメの寒天よせ</p>
太 海 ・ 江 見	<p>主 食 グリンピースの炊き込みご飯, ソラマメの炊き込みご飯(塩味), タケノコご飯, 親子丼(新タマネギ・鶏肉・絹サヤ)ミツバ・ヒジキを上のにせる, スナックエンドウのパセリバターライス, 新ジャガー入りパン, スナックエンドウとジャコ・生海苔の Pasta, カレー(新タマネギ・リンゴ・コーン・ニンニク・ショウガ・肉)</p> <p>汁 ハマグリ如潮汁, タイのあら潮汁(ネギ・お酒・塩すまし)</p> <p>おかず ヒラメの刺身, カツオの刺身(新タマネギ・ハクサイをつまにする), カルパッチョ生サラダ(サラダ用ホウレンソウ・パセリみじん切り・レタス・新タマネギ・ヒジキ・ワカメ・茹でたタコとイカにニンジンと一緒に酢漬けをして上のにせて胡麻油と酢醤油をかける), イワシとアジの南蛮酢漬け(新タマネギ・ヒジキをのせる), ハンバーグ(マグロの煮物用・タマネギ・ヒジキ・卵・パン粉), イワシの唐揚げ, アジの唐揚げ, 新タマネギとサザエのかき揚げ, わかさダイコン煮, 新タマネギサラダ(白・紫タマネギ・ヒジキ), 破竹とワカメの炒め煮, 破竹のきんぴら, 破竹入りの煮しめ, 破竹のコチジャン炒め, 破竹の木の芽味噌和え, 破竹の木の芽和え, 破竹と昆布のたいたん煮(コトコト煮), タラの芽天ぷら, きゃらぶき, 春巻き(春雨・タケノコ・シイタケ・ヒジキ・絹サヤ・肉), ソラマメさやごと焼き, エンドウの胡麻和え, スナックエンドウのサラダ(カレー風味), ジャガイモの皮のきんぴら, コロッケ(おから・ジャガイモ・ヒジキ・ひき肉・タマネギ・卵・パン粉・塩コショウ), ポテトサラダ(ジャガイモ・キュウリ・ニンジン・ヒジキ少々・ゆで卵)</p>
鴨 川	<p>主 食 海鮮丼, ソラマメご飯, グリンピースご飯, 豆ご飯, タケノコご飯, 破竹の混ぜご飯, 新キャベツのお好み焼き, スパイス 20 種のカレー</p> <p>汁 破竹の味噌汁</p> <p>おかず キンメダイの刺身, カツオ刺身, イナダの刺身, タケノコとワカメの煮物, ヒジキ煮, サバ煮, スナックエンドウのサラダ, セロリのサラダ, トマト野菜サラダ, キュウリの酢の物, ウドとワカメのぬた, ワケギのぬた, 長芋・モズクの酢の物, タケノコ煮付け, ミツバと鶏肉のからし和え, インゲンの塩茹で, カボチャ・ジャガイモ煮, ゆでソラマメ, 新キャベツのお好み焼き, スナックエンドウの塩茹で, スナックエンドウの天ぷら, ハーブのサラダのえごまソース(フェンネル・ディル・タイム・チコリ・ルッコラ・バジル・セージ), フレッシュチーズ, ハーブソーセージ(セージ入りひき肉)</p> <p>その他 イチゴジャム</p>
東 条	<p>主 食 アサリの炊き込みご飯, タケノコの混ぜご飯, ピースご飯, グリンピースの炊き込みご飯, グリンピースご飯, ソラマメご飯</p> <p>汁 破竹の味噌汁, アサリの汁物, ミョウガ(若い物)の味噌汁, ミョウガたけのお吸い物, ソラマメのポタージュ, ソラマメのスープ</p>

	<p>おかず カツオの刺身, カツオのたたき, カツオと新タマネギのマリネ, トコブシの煮付け, アサリのバター煮, ワカメの酢の物, 新タマネギのサラダ, ミョウガたけ酢の物, ウドの酢の物, ソラマメの茹で物, ソラマメの煮物, ソラマメの甘辛煮, ミツバのお浸し, インゲンの胡麻和え, タケノコ煮しめ, 破竹の煮物, 新ジャーがで肉ジャーが, 新ジャガイモの煮物</p> <p>果物 甘夏</p> <p>その他 夏ミカンママレード</p>
西条	<p>主食 タケノコご飯, ソラマメご飯, アサリご飯, アサリむき身ご飯</p> <p>汁 ワラビ味噌汁, 豆腐・ミツバのおつゆ</p> <p>おかず カツオ刺身, カツオの納豆たたき, イワシ・ソラマメ・シイタケの天ぷら, サバの竜田揚げ, サバの煮物(味噌・醤油), サバの開き, サバの生利節, タケノコとサバの生利煮物, タケノコとフキの煮物, スナックエンドウサラダ, ソラマメとエビの塩炒め, ソラマメ煮物, 水ブキ煮物</p>
主基	<p>主食 ピースのおこわ, グリンピースご飯, 豆ご飯, スパゲッティ, トマトソースソラマメ添え</p> <p>おかず サバのさんが焼き, 水ブキとサバ生利の煮物, ソラマメとフキの煮物, 塩茹でのソラマメ, ソラマメのバター炒め, ソラマメの味付け煮, きゃらぶき, 水ブキの油炒め, 水ブキの酢煮, 破竹・フキ・ゆばの煮物, 破竹とジャガイモの煮物, 破竹と厚揚げの煮物, ワラビの卵とじ, サヤインゲンの卵とじ, アスパラの肉巻き, エンドウの卵とじ, エシャレットの塩漬け, タマネギのスライス, 山東菜のお浸し</p>
吉尾	<p>主食 グリンピースご飯, ピースご飯, ソラマメご飯, 破竹ご飯</p> <p>汁 破竹の味噌汁, ミツバの味噌汁</p> <p>おかず カツオ刺身, カツオ煮付け, やりイカ煮物, 春キャベツと生利の煮物, 春キャベツのサラダ, 新タマネギのサラダ, 春キャベツの酢の物, きゃらぶき, フキの煮物, フキの佃煮, 水ブキの煮物, 破竹の煮物, ソラマメの炒め物, ソラマメの塩茹で</p>
曾呂	<p>主食 ソラマメご飯, グリンピースの炊き込みご飯</p> <p>汁 破竹の味噌汁</p> <p>おかず 新タマネギのサラダ, 新ジャガイモのサラダ, セロリの酢の物, ソラマメの薄味煮, 新ショウガの天ぷら, 破竹の煮物, 破竹とジャガイモの煮物, タケノコメンマ風炒め, 新タマネギの卵とじ, ニンジン・タマネギの天ぷら, ニラの卵とじ, ホウレンソウ胡麻よごし, サヤエンドウの卵とじ, スナックエンドウのバター炒め, ウドの酢の物, 山椒の芽の佃煮, きゃらぶき</p>
大山	<p>主食 タケノコご飯, 破竹の混ぜご飯, グリンピースご飯</p> <p>汁 , アサリの味噌汁, ワラビ味噌汁, ワラビ味噌汁(タケノコ・ワラビワカメ), 絹サヤの味噌汁, 味噌汁(ニンジン・ダイコン・タマネギ・キャベツ・サヤエンドウ)</p> <p>おかず 破竹ウメ酢漬け, 愛知ブキの酢の物, フキの酢の物, 新タマネギ・ワカメ・蒸しダコの酢の物, キャベツの三杯酢, 春キャベツの酢の物, 春キャベツ・ワカメの酢の物タケノコきんぴら, タケノコとワカメの煮物, タケノコ煮物, 破竹の煮物, タケノコの胡麻油ピリ辛炒め, 春キャベツ煮物, 春キャベツとベーコンの蒸し煮, キャベツの卵とじ, 春キャベツの塩もみ, 絹サヤと新タマネギの卵とじ, 絹サヤの卵とじ, 絹サヤのソテー, サヤエンドウの卵とじ, スナックエンドウのマヨネーズ和え, レンコンのきんぴら, ミョウガの茎を薬味にする, ワラビ漬け, ウドの芽の酢の物, ウドの酢の物, 山ウドの酢の物(酢味噌), ウド・ワカメの酢の物, ウドの酢の物(ウド・ワカメ・ミョウガ・味噌・酢),</p>

	<p>山ウドの酢の物(酢味噌), , きゃらぶき, 水ブキ煮物, 太いフキとサバ生利の煮物, フキの煮物, フキのきんぴら, 水ブキとワカメの炒め煮ミツバ天ぷら, 山菜天ぷら(タラの芽・ウド), ワラビの煮浸し, ワラビのお浸し, ゼンマイの煮物</p> <p>おやつ 柏餅</p>
6月	
小 湊	<p>主 食 ジャガイモのカレーライス, カツオまご茶</p> <p>おかず カツオ刺身, アジの刺身, トビウオ刺身, アジのたたき, アジのなめろう, トビウオなめろう, ナマコの酢の物, キュウリ・ワカメ・タコの酢の物, カツオ薬味揚げ, カツオカルパッチョカツオ唐揚げ, トコブシの煮物, キンメダイの煮物, ウナギ蒲焼き, イソモノの天ぷら(ニンジン・ゴボウ・シソの葉・イカのげそ), ジャガイモの煮物, ジャガイモのグラタン, ジャガイモの肉ジャーが, ジャガイモのコロッケ, ジャガイモサラダ, ジャガイモ茶きん, タマネギとジャガイモの炒め物, 破竹・ジャガイモ・サヤエンドウの煮物, 新タマネギのカルパッチョ, ナスとタマネギの卵とじ, 野菜のかき揚げ, カボチャのサラダ, 揚げナス, ナスの煮物, ナスのひき肉揚げ, 野菜炒め(ピーマン・ベーコン・ニンジン・キャベツ) カブの和風カルパッチョ(トマト), ソラマメの天ぷら, からなます, ジャガイモのシチュー, 新タマネギのスライスサラダ, 新タマネギのスライス(納豆・おおか・海苔), キュウリモみ, キュウリの酢の物, キュウリの漬物, ナス・キュウリ・シソの葉の浅漬</p>
天 津	<p>果 物 ビワ</p>
太 海 ・ 江 見	<p>主 食 カレーうどん, カレーライス(ジャガイモ・タマネギ・ニンジン・コーン・リンゴ・シーフード)</p> <p>汁 カレーミルク汁</p> <p>おかず アジのカルパッチョ(水菜・レタス・酢に漬けたアジとニンジンとタマネギ・オリーブオイルと酢醤油かけ), イワシの唐揚げ, イワシの餃子(タマネギ・イワシ・ニンニク・ニラ), イワシの天ぷら, イワシの水餃子, サバの照り焼き, サバ入りさんが焼き(ショウガ・タマネギみじん切り・豆板醤), 白キスの天ぷら, イソダマとタマネギのかき揚げ(ちくわ入り), イカの春雨炒め煮(イカ・春雨・レタス・胡麻油・タマネギ・チンゲンサイ豆板醤), ヒジキ入りカニかまぼことモヤシの卵炒め(芽ヒジキ入り), ヒジキ入りむきエビとちくわのケチャップ炒め, ジャガイモとおから入りコロッケ(ひき肉・タマネギ・コーン・ピーマンみじん切り・おから・ジャガイモ), ポテトサラダ(ジャガイモ・ニンジン・キュウリ・芽ヒジキ), 肉ジャーが(肉・しらたき・タマネギ・ジャガイモ), 新ジャガイモの肉ジャーが, ジャガイモとシーチキンの卵厚焼き, 新ジャガイモの煮物, 新タマネギのマリネ, 破竹のきんぴら(ヒジキ・千切りのちくわ入り), 春巻き(破竹・モヤシ・シイタケ・肉・芽ヒジキ・出汁汁・胡麻油・むきエビ), ウメ干し, ウメ焼酎漬, ラッキョウ漬</p> <p>果 物 ビワ</p> <p>飲 料 ウメ酒, ウメジュース</p> <p>おやつ ところてん, ミカンの皮の胡麻菓子</p>

	<p>その他 ウメジャム, イチゴジャム, ミカンのママレード, アンズジャム</p>
鴨川	<p>主 食 タケノコご飯, バジルパスタ</p> <p>汁 トウモロコシのスープ</p> <p>おかず ブリの刺身, ブリの切り身の塩焼き (レモン), ジャガイモ・タマネギ・キュウリ・ニンジン・ウィンナー少々サラダ, 茹でたキャベツ・キュウリ・生利節の酢の物, チキン白ワイン煮, タケノコの煮物, 真竹とシシトウの煮物, 茹でソラマメ, ソラマメの甘煮, カボチャの煮物, 切り干しダイコン, キュウリとタマネギの塩もみ, 餃子, ラッキョウ酢漬け</p> <p>果 物 メロン, スイカ おやつ レズンケーキ その他 イチゴジャム</p>
東条	<p>主 食 真竹の混ぜご飯</p> <p>汁 青シソ入りのつみれ汁</p> <p>おかず トコブシ煮, ジンタアジの唐揚げ, ダルマイカの煮物トマトサラダ, キュウリの酢の物, 新ジャガイモのポテトサラダ, 新ジャガーの肉ジャガー, 新ジャガイモの煮物, 破竹の天ぷら, ウメ干し漬け, ウメ肉エキス, ウメ酢漬け, ラッキョウ漬け, 山椒の実の塩漬け</p> <p>飲 料 ウメ酒</p> <p>その他 ブルーベリージャム, 甘夏のママレード</p>
西条	<p>主 食 カレーライス (新ジャガー)</p> <p>汁 ミョウガの味噌汁, 真竹の味噌汁, タケノコの味噌汁, モズクの味噌汁</p> <p>おかず カツオの刺身, ジンタアジの唐揚げ, ジンタアジのさんが焼き, ダルマイカとダイコン煮, カツオの竜田揚げ, キュウリの酢の物, キュウリ・ワカメ・青ジソの酢の物, キュウリの酢の物 (キュウリ・ミョウガ・シソ), ワカメ・キュウリ・シラスの酢の物, タケノコの煮物, ジャガイモの煮物, 焼き豆腐, ナス煮, 新ジャガイモ白煮 (塩と砂糖), ポテトサラダ, ジャガイモの粉吹きイモ, 肉ジャガー, ポテトフライ, インゲンをゆでてショウガ醤油をつける, インゲンのショウガ醤油胡麻和え, 茹でトウモロコシ, 焼きトウモロコシ, 新ショウガに味噌をつける, ミョウガ漬け (酢), ウリの粕漬け, 小ナスの粕漬け, キュウリの漬物, キュウリの漬物 (醤油・酢・ショウガの中に漬ける), ラッキョウ漬け (酢), ウメ干し, ウメ味噌, ウメの漬物</p> <p>果 物 甘夏ミカン</p> <p>飲 料 ウメエキス, ウメ酒, ウメジュース, ウメシロップ</p>
主基	<p>主 食 ジャガイモカレーライス</p> <p>汁 ポトフ, ジャガイモの味噌汁, ジャガイモ・真竹の味噌汁, タケノコの味噌汁, ナスの味噌汁, インゲン味噌汁</p> <p>おかず カツオの刺身, アジたたき, アジのなめろう, アジさんが焼き, キュウリに味噌をつけて食べる, 野菜サラダ (キュウリ), イカダイコン, 肉ジャガー, ポテトサラダ, ジャガイモの煮ころがし, ジャガイモコロケ, ジャガイモのバター焼き, ジャガイモの煮物, ズッキーニの肉巻き焼き, キュウリの酢の物, キュウリ・青ジソの酢の物, キュウリ・春雨・青ジソの酢の物, キュウリなますインゲンの胡麻和え, インゲンの煮物, インゲンの肉巻き, ナスの油炒め, ナスの天ぷら, ナスの漬物, キュウリの糠味噌漬け, キュウリの漬物</p> <p>その他 ビワジャム</p>

吉尾	<p>主 食 真竹の混ぜご飯, ジャガイモのカレー</p> <p>汁 ジャガイモの味噌汁, ジャガイモのポタージュスープ, ジャガイモのスープ</p> <p>おかず 新タマネギサラダ, 新タマネギサラダ (カニかまぼこ・キュウリを加える), 肉ジャーが, ポテトサラダ, ジャガイモ煮物, ポテトグラタン, ジャガイモのきんぴら, ジャガイモコロッケ, 破竹のメンマ, 破竹の煮物, 真竹のきんぴら, ニンニク味噌, ニンニクの醤油漬, ニンニク酢漬, ニンニクの味噌漬, ウメ干し, ウメシソ漬, ウメの醤油漬</p> <p>飲 料 ウメ酒, ウメサワー, ウメジュース, ウメシロップ</p> <p>おやつ ビワのシロップ漬</p> <p>その他 ウメジャム, ビワジャム</p>
曾呂	<p>汁 真竹の味噌汁</p> <p>おかず アジの唐揚げ, ヒジキの五目煮, キュウリとワカメの酢の物, キュウリもみ, 新ジャガイモの煮物, 肉ジャーが, 新ジャーがのサラダ, 新ジャガイモと真竹の煮物, タケノコの煮物, ウメ酢漬, ウメ干し, ウメを漬ける</p> <p>飲 料 ウメ酒 ウメジャム</p>
大山	<p>主 食 タケノコご飯, グリンピースご飯</p> <p>おかず 野菜サラダ, キャベツ・キュウリ・生利の酢の物, カブ・ワカメ・シラスの酢の物, キュウリの酢の物, タケノコの煮付け, タケノコ入り肉ジャーが, タケノコの煮しめ (※この時期のタケノコは孟宗竹・真竹), ポテトサラダ, 肉ジャーが, 粉吹きイモ, インゲンの胡麻和え, ソラマメの甘露煮, ナス・ピーマンの味噌炒め, ラッキョウ漬</p> <p>飲 料 ウメジュース</p> <p>おやつ ミカンピール</p>
7月	
小湊	<p>主 食 ウナギうな丼, トコブシの五目寿司, そう麺(キュウリのごまだれ), 冷やし中華</p> <p>おかず アジの刺身, イカ刺身, アジのたたき, イカの酢の物, アジの酢の物, アジのフライ, アジの唐揚げ, サザエのかき揚げ, サザエの天ぷら, イカ焼き, イカ煮物, イカのフライ, トコブシの煮物, アワビの蒸し焼き, 野菜サラダ, ダイコン・ニンジンなます, キュウリ酢の物, キュウリサラダ, キュウリの生野菜, キュウリもみ, キュウリ・タコの酢の物, キュウリの甘辛炒め, キュウリ・ナスのウメ味噌和え, キュウリ佃煮, ミョウガ・ナス・キュウリ浅漬, ナスの酢味噌和え, ナス油炒め, ナス味噌煮, インゲン胡麻和え, コロッケ(ジャガイモ・タマネギ・コーン), 野菜の天ぷら, カボチャのサラダ, カボチャと魚の煮和え</p>
天津	<p>主 食 そう麺</p> <p>汁 カボチャスープ</p> <p>おかず アジ刺身, キンメダイの刺身, イカ刺身, ヒジキサラダ, アジなめろう, アジさんが焼き, アジハンバーグ, アジ開き, アジ煮付け, アジフライ, アジ天ぷら, キンメダイの煮付け, エンザラ干物, エンザラつみれ, エンザラ煮付け, エンザラなめろう, エンザラ酢の物, アワビの天ぷら, イカー一夜干し, イカ天ぷら, イカフライ, トマト・タマネギライス甘酢の物 (ミョウガ・ダイコンを入れてもよい), モロヘイヤ茹でてドレッシングをかける, キュウリもみ, ナスの油炒め, ナス・ピーマン味噌炒め, 蒸しナスの酢味噌和え, 茹でたナス, キュウリとナスの佃煮, インゲンのシソの葉巻き, ミョウガの酢味噌和え, ゴーヤチャンプル, 生トウモロコシ, 茹でトウモロコシ, 焼きトウモロコシ, カボチャ天ぷら, カボチャ煮物, カボチャサラダ</p>

<p>太 海 江 見</p>	<p>主 食 焼き蕎麦, 冷やし中華, 冷やし中華(卵・キュウリ・ハムの線切り), 天ざる, 天ざる(野菜の天ぷら), 夏野菜カレー(カボチャ・ナス・ピーマン・ニンジン・タマネギ), アワビカレー</p> <p>汁 モロヘイヤ・豆腐・卵の味噌汁</p> <p>おかず アジの刺身, アジの干物, おから卵の花漬(イワシを入れる), キュウリ酢の物, イソダマ入りキュウリモみ, キュウリ・ニンジン・切り干しダイコンの三色酢の物, キュウリ・ニンジン・ナスのピクルス, ナスからし漬, ナスの天ぷら, ナスの刺身(ショウガ醤油), ナスの油炒め(ショウガ醤油), ナスの肉ばさみ, ナスの挽き肉ばさみ, ナスの挟み揚げ(挽き肉とエビ), ナス・ピーマン・肉の味噌油炒め(豆板醤), ピーマンのヒジキ入り肉詰め, オクラ素揚げ, カボチャとシメジのトマト煮, カボチャの素揚げ, シシトウとウィンナー炒め, しらたき・野菜炒め(ヒジキ・ピーマン・ニンジン・レンコン・ニラ), 豚肉とタマネギのバーベキューソース炒め, ハムと目玉焼き, トマトを添え物にする, トマトの砂糖酢漬, モロヘイヤ納豆, モロヘイヤの納豆和え, オクラ納豆, キュウリのキュウちゃん漬, キュウリのふる漬, キュウリの糠漬, キュウリ漬物, キュウリの浅漬,</p> <p>果 物 メロン, モモ, スイカ</p> <p>その他 ヒジキ入り海苔の佃煮(食パンやご飯につける, ナスの刺身や油炒めにのせて食べる)</p>
<p>鴨 川</p>	<p>主 食 そう麺, そう麺(キュウリ・玉子・トマト・ハム)</p> <p>おかず ヒジキの煮物, ヒジキとニンジンの煮物, アジの煮物, 冷奴, トマトサラダ, トマト(生), トマトのサラダ(キュウリ・タマネギをのせドレッシングをかける), キュウリのサラダ, キュウリモみ, キュウリモみ(青ジソ入れる), ヒジキの三杯酢(野菜入り), キュウリの酢の物(新ショウガ・シソ), トマト酢の物, オクラの酢の物, インゲンお浸し, インゲンのお浸し(おろしショウガ), シシトウの煮浸し, ナスの油炒め, ナスの煮浸し, ナスのそう麺(皮をむいて細かく切る), ナスの煮浸し, ナスの素揚げ, 焼きナス, ナスのナムル, ナス油炒め, カシューナッツと夏野菜炒め, ナス・トマト・ズッキーニ・タマネギ・ピーマンのラタトゥユ, ナスの煮物, ナスの炒め物, カボチャの煮物, カボチャコロケ, カボチャの焼物, トマトソース, トマトピューレ, 鶏のトマト煮, タイム・オレガノ・ローズマリ・バジル入りのトマトソース瓶詰め, トマトケチャップ, ジャガイモ煮, 新ジャーがの肉ジャーが, インゲンの胡麻和え, インゲン・牛肉炒め, 夏野菜の天ぷら(カボチャ・ナス), 天ぷら(ナス・カボチャ・サツマイモ・エビ), ハスを主とした五目きんぴら, ズッキーニ味噌炒め, 新ショウガ味噌づけ, バジルソース, かくや, キュウリの古漬, ナスの漬物</p> <p>おやつ ところてん</p>
<p>東 条</p>	<p>主 食 そう麺, 冷やし中華</p> <p>汁 ミョウガのおつゆ</p> <p>おかず アジの刺身, イカそう麺, アジたたき, アジの南蛮漬, ジンダアジの酢漬(タマネギ), アジの塩焼き, アジの煮物, アジの唐揚げ(南蛮漬), トビウオの塩焼き, 真イワシの蒲焼き, ウナギ蒲焼き, 冷奴, 冷やしトマト, ミョウガの酢味噌, ゴーヤサラダ, ゴーヤの酢の物, ゴーヤシーチキン和え, ゴーヤチャンプル, ゴーヤチップ, キュウリ酢の物, キュウリモみ, キュウリなます, ナス刺身, インゲンの胡麻和え, 新ゴボウのサラダ, ズイキの酢の物, バーベキュー(タマネギ・ピーマン・ニンジン・カボチャ・サツマイモ・モヤシ)焼きナス, ナス味噌炒め, ナスの油炒め, ナスとピーマンの味噌炒め, ナスのしぎ焼き, ナスの酢味噌和え, ナスの挟み揚げ(ひき肉), 麻婆ナス, ナス味噌, ナス・カボチャ・キュウリ・トマトのラタトゥユ, ナスの煮浸し, ナスの味噌炒め, ナスの胡麻和え, 茹でトウモロコシ, ピーマン肉詰め, ピーマン焼いておかか醤油をかける, ピーマン野菜炒め, シシトウの甘辛炒め, シシトウ炒め, シシトウ納豆, 夏野菜の天ぷら, カボチャとひき肉の炒め煮, カボチャの煮物, キュウリ糠漬, キュウリたまり漬, ナスの古漬, ナス糠漬</p>

	飲 料 青ジソのシロップ おやつ ところてん
西 条	主 食 ご飯, 酢の混ぜご飯 汁 ナスの味噌汁, ミョウガ汁物, 夏ミョウガの味噌汁, 味噌汁 (豆腐・ミョウガ) おかず イカそうめん, 大イワシたたき (ウメ肉入り), イワシのフライ, 大イワシ塩焼き, イワシの蒲焼き風, イカの煮物, 焼きイカ, ワカメの酢の物 (ワカメ・キュウリ・シラス), 冷奴, トマトのサラダ, キュウリのサラダ (ワカメ入り), キュウリモみ, キュウリサラダ, キュウリ酢の物, キュウリ・ミョウガ・大葉の酢の物, ナス刺身, 茹でナス (ショウガ醤油), ナスしぎ焼き, ショウガのぬた, ナスの酢味噌和え, ナスの油炒めナス炒め物, ナス酢味噌和え, ナス・シソ・ショウガの味噌炒め, ナスの味噌炒め, 麻婆ナス, ナスのミョウガの酢味噌, 焼きナス (ショウガを上のにせる), ナスの酢味噌, 米ナス (油で炒めて甘味噌をかける), チンゲン菜の炒め物, ナスのマーボー炒め (ナス・ひき肉・なぎ・ショウガ), カボチャ煮物, カボチャのサラダ, カボチャ揚げ物, カボチャの炒め物, トマトの肉詰め, タマネギ・ニンジン・ピーマン・干しエビのかき揚げ, インゲンを茹でてワサビ醤油をかける, ショウガ甘酢漬け, ショウガに味噌をつける, 紅ショウガ (ウメ酢) 夏ミョウガの漬物, 夏ミョウガの甘酢漬け, ミョウガ酢味噌和え, ミョウガの酢漬け, キュウリのからし漬け, もろみキュウリ, キュウリの糠みそ漬け, キュウリのキュウちゃん漬け, キュウリたまり漬け, キュウリの醤油漬け, キュウリ漬物, ナスのからし漬け
主 基	主 食 そうめん, 寿司 汁 ナスの味噌汁, ミョウガとナスの味噌汁, オクラとナスの味噌汁, カボチャのスープ おかず トマトサラダ, キュウリサラダ, カボチャサラダ, カボチャのマヨネーズサラダ, ゴーヤサラダ, キュウリ酢の物, キュウリモみ, ミョウガ酢の物, ミョウガを刻んでそうめんの薬味にする, ミョウガの刻み (ショウガを入れて), 茹でナス, ナスの刺身 (ショウガ醤油※クロダイの刺身と呼ぶ), カボチャの煮物, カボチャの天ぷら, カボチャの揚げ物, キュウリの煮物, キュウリの佃煮, ナスのひき肉挟み揚げ, ナスの煮付け, ナス煮物, ナスの天ぷら, ナスの煮浸し, 焼きナス, ナスの炒め物, 麻婆ナス, ナスの中華うま煮, ナスの焼き浸し, ゴーヤチャンプル, ゴーヤの佃煮夏野菜の天ぷら, ズッキーニの肉焼き, ズッキーニのチーズ巻き, ナスの漬物, キュウリの漬物, キュウリのキムチ漬け, キュウリの和がらし漬け, キュウリの糠漬け, ズッキーニのラタトゥユ, ナスのキムチ漬け, ナスのからし漬け, ウリの浅漬け, ウリの鉄砲漬け, ウメ干し おやつ カボチャの焼きプリン, ぼた餅 その他 ゆかり (梅シソふりかけ)
吉 尾	主 食 うな井, うな重 汁 モロヘイヤの味噌汁, ミネストローネ おかず トマトサラダ, トマトとバジルのサラダ, キュウリサラダ, キュウリモみ, トマト煮込み, ナスの田楽, ナスのチーズ焼き, 麻婆ナス, 焼きナス, 焼きナス (ショウガ醤油), ナスを薄切りに油で焼いて甘味噌をかける, ナスとピーマンの味噌炒め, ピーマンの肉詰め, ピーマンチンジャオロース, シシトウのから揚げ, 青トウガラシの味噌, ルッコラの煮浸し, モロヘイヤと豚肉の炒め物, カボチャの甘煮, カボチャのミルク煮, ミートソース, シソの味噌炒め, シソの葉味噌, シソの葉巻き, キュウリ漬物, ナスの漬物
曾 呂	主 食 カボチャとナスのカレー, 冷野菜そう麺 おかず トマトの塩かけ, 生トマト, カボチャ・キュウリサラダ, キュウリなます (シソ入り), 春雨入りキュウリサラダ, キュウリの酢の物 (シソ入り), ナス刺身 (ショウガ味), アジのシソ揚げ, インゲンの煮物, ニンジン・ささみの酢の物, ナスの煮浸し, ナスの油炒め胡麻, ナス・ひき肉の挟み揚げ, ナスの味噌炒め, ナス・ピーマンの味噌炒め, シソ・ナスの簡単漬け, シソ味噌, カボチャ甘煮, カボチャコロケ, カボチャ・タマネギ・ニンジン・天ぷら, カボチャの煮物, キュウリ・ウリ・ナスのお新香, キュウリの糠漬け

大山	<p>主 食 カレー（ナス・ニンジン・シイタケ・タマネギ）、ナス・カボチャのカレー、ナスカレー、ズッキーニカレー</p> <p>汁 つる菜の味噌汁、カボチャの味噌汁、ズッキーニスープ、トマトスープ（豚肉・トマト・ジャガイモ・タマネギ）</p> <p>おかず 生トマト、タマネギのサラダ、花オクラサラダ、キュウリモみ（キュウリ・ワカメ・青ジソの酢の物）、キュウリの酢の物（キュウリ・ミョウガ・タコ）、ナス・インゲンの味噌酢の物、キュウリ・タマネギの酢の物、キュウリの酢の物、キュウリモみの酢の物、オクラの三杯酢、花オクラの甘酢、オクラの酢の物、モロヘイヤの胡麻和え、モロヘイヤの納豆和え、モロヘイヤのお浸し、中国菜のお浸し、茹でナス（酢味噌）、ナスの炒め物、焼きナス酢味噌がけ、ナスの煮物、ナスの油炒め、ナス・ピーマンの味噌煮、ナス刺身（ショウガ）、茹でナス、ナスのショウガ焼き（豚肉・ナス・ショウガ）、オクラの天ぷら、ナスの天ぷら、野菜の天ぷら（ナス・ピーマン・カボチャ・インゲン）、カボチャの煮しめ、カボチャのいとし煮、カボチャの煮物、カボチャ煮付け、中国菜の炒め物、ズッキーニ炒め物、ゴーヤの油炒め、ピーマン・タマネギ・ニンジンの野菜炒め、ピーマンの肉詰め、ニンジン・ピーマンのきんぴら、シシトウの油炒め、キュウリ塩押し、キュウリの漬物、キュウリのからし漬け、キュウリのたまり漬け、キュウリの糠漬け、キュウリの糠味噌漬け、ナスの漬物、ナスのからし漬け</p> <p>飲 料 夏ミカンジュース、シソジュース</p>
	8 月
小湊	<p>主 食 そう麺</p> <p>汁 伊勢エビの味噌汁</p> <p>おかず アワビの刺身、アワビの蒸し焼き、茹でアワビ、アワビのバター焼き、サザエのつぼ焼き、茹で伊勢エビ、伊勢エビのグラタン、伊勢エビフライ、キュウリの酢の物（キュウリ・イカ・ミョウガ）、ナスの味噌和え、からなます、インゲン・ナス・カボチャ・トウモロコシの天ぷら、野菜の天ぷら（ナス・カボチャ・トウモロコシ）</p> <p>おやつ ところてん</p>
	<p>主 食 そう麺</p> <p>おかず 酢ダコ、タコの唐揚げ、冷やしトマト、トマト甘酢、キュウリの酢の物、キュウリモみ、カボチャの天ぷら、カボチャの煮物、カボチャの土佐煮、インゲンのシソ巻き、ナスとピーマンの味噌炒め、ナスの味噌和え、ナスの味噌炒め、揚げナス、ナスのはさみ揚げ、ナスのショウガのせ、麻婆ナス、ナスの酢味噌和え、焼きナス、ナスのしぎ焼き、キュウリ・ナス・ミョウガの漬け物、ウリの漬け物、新ショウガウメ酢漬け、ミョウガのウメ酢漬け</p> <p>果 物 スイカ</p>
天津	
太海、江見	<p>主 食 白飯、サザエのカレー、サザエのカレーライス、そう麺、そう麺（油揚げ・椎茸）、冷やし中華、トマトスパゲティ</p> <p>汁 ワカメ・豆腐の味噌汁、豆腐・ワカメ・ネギの味噌汁、おばけキュウリの味噌汁、ジャガイモの味噌汁、キュウリの味噌汁、モロヘイヤの味噌汁、トマトと卵のスープ</p> <p>おかず アジのたたき、アジ・キュウリ・タマネギの酢の物、海老網にかかった魚の煮物、ワラサの照り焼き、アジの塩焼き、アジの干物、カマスの塩焼き、ヒジキの煮物、ナスの刺身、ダイコンサラダ、トマトサラダ、トマトとブロッコリーのタマネギドレッシング和え、ダイコン・キュウリ・ニンジンの酢の物、おからの酢の物、冷や奴、ポテトサラダ、ナスの煮浸し、ナスとピーマンの炒め物、きやらぶき、ゴーヤの味噌風味チャンプル、ゴーヤチャンプル、ナスの味噌和え、ナスの酢味噌和え、キュウリモみ、ゴーヤとモヤシの炒め物、ニラギョウザ、カボチャの煮物、ニンジン・ミョウガ・カボチャ・ナス・サツマイモの天ぷら、ナスとピーマンの炒め物、ツルムラサキのお浸し、カボチャサラダ、ナスのショウガ和え、オクラの納豆、モロヘイヤ・オクラ納豆、</p>

鴨川	<p>主 食 シソの葉のおむすび, ウナギ丼, カレーライス, 五目寿司, そう麺, そう麺 (ミョウガ・大葉・ネギ), そう麺 (シイタケ・ショウガ・シソ・ミョウガ・ネギ, 醤油), そう麺 (炒めたゴーヤ・卵・鶏肉・挽肉をかける), そう麺 (肉煮・卵焼き・トマト・キュウリ・ミョウガ), うどん (つけ麺・肉煮・ミョウガ・卵焼き・トマト・キュウリ), お蕎麦</p> <p>汁 とろろ汁 (豆腐入り) ミョウガすまし汁, イワシ汁</p> <p>おかず ブリの刺身, イナダの刺身, 長芋 (モズク入り), あしたばサラダ, レタス・キュウリ・蒸し鳥のサラダ, キュウリモみ, 白キスの揚げ物アジフライ, 焼きアジ, アジの塩焼き, トマトシチュー, ホワイトシチュー, ナス炒め (ケチャップ味, チーズを入れる), シソ巻き, オクラ卵, ナス炒め, 厚揚げ・シイタケ・ニンジンの煮物, 夏野菜の天ぷら, 冬瓜のそぼろ煮, 豆腐の白和え, ピーマンとナスの挽肉炒め, 焼きナス, 焼きナスベーコンはさみ, 焼きナスのごま和え, 茹でジャガイモ, 焼き油揚げ, ヒジキの煮物, キンメダイの煮物, ジャガイモとトマトのチーズ炒め, キュウリの福神漬け, キュウリの漬け物, キュウリ, ニンジン, ダイコンの粕漬け</p>
東条	<p>主 食 そう麺, そう麺 (具: 油揚げ, ニンジン, 干し椎茸), ご飯, 石焼きビビンバ (モヤシ・ゼンマイ・ハウレンソウ・ハクサイキムチ・牛肉そぼろ・卵・トマトチリソース), シーフードスパゲティ, 食パン, ナスカレー,</p> <p>汁 味噌汁 (カボチャ, インゲン, ワカメ), ジャガイモとタマネギとワカメの味噌汁, ナスの味噌汁, ミョウガ・ワカメの味噌汁, カボチャ・ワカメの味噌汁</p> <p>おかず 生野菜 (トマト, レタス, ニンジン, タマネギ), レタス・キュウリ・カニかまのサラダ, カボチャ, カボチャサラダ, ダイコンおろし, キュウリの酢の物, 冷や奴, オクラのお浸し, オクラの酢漬け, オクラのおかか和え, アジのさんが焼き, アジの干物, 銀ダラの煮物, サンマの塩焼き, ウナギの柳川, 天ぷら (シイタケ, シシトウ, 大葉, オクラ, ニンジン, ピーマン), ゴーヤのシーフード入り天ぷら, カボチャの煮物, エダマメの塩ゆで, 焼きナス, ナスとエリンギの素揚げ, シーフードのかき揚げ, ゴーヤチャンプルニンジン, インゲンの肉巻き, サツマイモ・タマネギの天ぷら, ハウレンソウと納豆の卵焼き, 天ぷら (ニンジン, タマネギ, ピーマン, ウインナー), ささがきゴボウの袋煮, ピーマンとベーコン焼き, ピーマンの肉詰め, シシトウとシラスの甘辛炒め, ゴーヤ炒め, ナスの油炒め, キュウリの漬け物, キュウリの酢漬け, キュウリの糠漬け, ナスの塩漬け, ナスのからし漬け, ショウガ糠漬け, 白ウリの漬け物</p> <p>飲 料 牛乳, コーヒー</p>
西条	<p>主 食 五目ご飯, カレー, そう麺, 山かけ丼, ご飯, 親子丼</p> <p>汁 豆腐・ワカメ・ネギの味噌汁, ナス・ワカメ・ネギ・ミョウガの味噌汁, ワカメの味噌汁, ワカメ・ミョウガの味噌汁, 鶏のスープ, とろろ昆布汁, 豚汁</p> <p>おかず 長芋のすり下ろし, サラダ (トマト・オクラ・レタス・ゴーヤ), ミョウガの酢の物, キュウリの酢の物, キュウリ・ワカメ・タコの酢の物, イカの照り焼き, イカの煮物, イカの煮付け, ヒジキの煮付け, 鶏の唐揚げ, ナスの酢の物, キュウリモみ, キュウリ・ワカメ・ショウガの酢の物, サワラの酢の物, モロヘイヤのお浸し, ピーナッツの青シソ巻き, インゲンのごまよごし, ナスの胡麻和え, カボチャのそぼろ煮, カボチャの煮物, カボチャサラダ, 冷や奴, 豚肉とウメ肉炒め和え, ナスの煮浸し, ナスの素揚げ, 麻婆ナス, ナスの胡麻和え, ゴーヤチャンプル, ナスの味噌炒め, 焼きナス, ウリの糠漬け, キュウリの古漬け, キュウリの漬け物, キュウリとナスの漬物, ナスの辛子漬け, たくあん, ザーサイ漬け, ショウガのウメ酢漬け, 白ウリの塩漬け, ウリの酢の物, オクラ納豆, 温泉卵</p> <p>おやつ ところてん, ピーナッツ</p>
田原	<p>主 食 ご飯, 味噌むすび, 夏野菜カレー, 鮭飯, ヒジキご飯, 炊き込みご飯, 冷やし中華, そう麺</p> <p>汁 味噌汁, モロヘイヤの味噌汁</p> <p>おかず キュウリなます, カボチャサラダ, ポテトサラダ, ゴーヤサラダ, 豆腐入りサラダ, 鮭の塩焼き, カボチャの煮物, ナスの酢味噌和え, ナスの煮浸し, 厚焼き卵, インゲンの胡麻</p>

	<p>和え、豆腐ハンバーグ、ゴーヤの肉詰め、ゴーヤチャンプル、キュウリの糠漬け、ラッキョウ漬け</p> <p>飲料 ゴーヤジュース</p> <p>おやつ ところてん、ゴーヤケーキ</p> <p>その他 トマトジャム</p>
主基	<p>主食 混ぜご飯</p> <p>おかず アジの酢の物、キュウリの酢の物、キュウリモみ、ウリモみ、ナスの刺身、ナスのショウガ和え、肉豆腐、焼き肉、豚しゃぶ、えび・ホタテ貝のフライの卵とじ、ナス煮、焼きナス、ナスの油炒め、ナスの酢味噌和え、ナスの焼き浸し、カボチャのそぼろ煮、カボチャ煮、カボチャコロケ、カボチャサラダ、ニンジン・ゴボウ・切り昆布・サザエ・モロヘイヤのおかか和え、ゴーヤチャンプル、キュウリ漬け、ウリ漬け、ナスの辛子漬け、唐辛子味噌、冷や奴</p> <p>果物 スイカ</p>
吉尾	<p>主食 新米の塩むすび</p> <p>飲料 トマトジュース</p> <p>その他 トマトソース、ブルーベリージャム</p>
曾呂	<p>主食 ご飯、山菜おこわ（ワラビ・ヒジキ・油揚げ・シイタケ）、そう麺、そう麺（煮た鶏胸肉・シイタケ・油揚げ・金糸卵・キュウリ・青ジソ・オクラ）、カボチャスパゲティ</p> <p>汁 ズッキーニ・トマトのコンソメスープ</p> <p>おかず サザエの刺身、ナスの刺身、野菜サラダ（タマネギ、トマト、青ジソ、キュウリ、ラッキョウ酢、鶏のささみ）、小アジの酢の物、キュウリの酢の物、キュウリとタマネギとモズクの酢の物、キュウリ・タマネギ・トマト・タコのマリネ、蒸しナスのポン酢かけ、ツルムラサキの酢の物、モロヘイヤ納豆、モロヘイヤのお浸し、オクラのお浸し、イカのオクラ和え、イナダの竜田揚げ、アジのさんが焼き、アジの味噌巻き、サバの煮付け、茎ワカメとシイタケの煮物、冬瓜・鳥の挽き肉の煮物、ゴーヤチャンプル、ゴーヤの卵とじ、ナスとオクラと肉の煮物、カボチャの煮物、ナス・シシトウの油炒め、コンニャクきんぴら、ショウガの煮付け、シソ巻き、ウリの塩漬け、ウリの糠漬け、ピリ辛キュウリ、ニンジン・キュウリのお新香、冷や奴、海苔、鮭の糠漬け、納豆とオクラに削り節</p> <p>その他 青ジソふりかけ</p>
大山	<p>主食 ご飯、寿司、夏野菜のカレー、野菜カレー、サザエカレー、混ぜご飯、そう麺、トマトスパゲティ、冷やし蕎麦（キュウリ、卵焼き、ハム、紅ショウガ、トマト）</p> <p>汁 ナス・ミョウガの味噌汁、野菜・豆腐の味噌汁、ダイコン・ワカメ・豆腐の味噌汁、タマネギ・ジャガイモ・ワカメ・シイタケの味噌汁、モロヘイヤ・豆腐の味噌汁、ミョウガ・いんげんの味噌汁、カボチャ・ワカメの味噌汁、タマネギ・卵の吸い物</p> <p>おかず シラスのダイコンおろし、サバの焼き魚、カマスの煮魚、サンマの塩焼き、アジの開き、野菜サラダ、野菜サラダ（トマト、タマネギ、キュウリ、オクラ、大葉、ニンジン）、生トマト、サラダ（タマネギ、キュウリ、シーチキン）、キュウリ・サザエの酢の物、ワカメ・キュウリの酢の物、ワカメの酢の物、キュウリモみ、キュウリの酢の物、キュウリ・青ジソ・ミョウガの酢の物、ゴーヤチャンプル、ゴーヤのウメ和え、ナスの漬物、ナスの糠漬け、ナスとカボチャの煮しめ、オクラとナスの煮物、煮しめ（カボチャ、ニンジン、ピーマン）、煮しめ（ニンジン、ピーマン、コンニャク、厚揚げ）、冷や奴、納豆、納豆（オクラ、卵）、金時豆煮、煮豆、海苔、ウメ干し、卵、たらこ、バーベキュー、目玉焼きとハム、白ウリの漬物、ウリの粕漬け、ウリの糠漬け、キュウリの漬物、キュウリ・ナス・ウリの漬物</p> <p>果物 スイカ</p> <p>飲料 牛乳、コーヒー、青ジソジュース</p> <p>おやつ シソの葉ジュース入り寒天</p>

9月	
小湊	<p>主 食 ご飯, サンマ寿司, サンマの天井</p> <p>汁 味噌汁</p> <p>おかず サンマの刺身, サンマのなめろう, サンマのからなます, イカの刺身, イサキの塩焼き, イカとタマネギのかき揚げ, イカのバター焼き, イカの味噌焼き, イカリングフライ, イカ煮物, ナスの刺身(ナスを茹でておろしショウガ), カボチャのサラダ(茹で卵入れる), キュウリの酢の物, ミョウガの酢の物, サツマイモのサラダ, インゲン(つけ合わせにする), サンマ角煮(ショウガ, サンマの天ぷら, サンマの塩焼き, ナスの酢味噌和え(タイ味噌), ナスベーコン巻きフライ, ナスはさみ揚げ(挽き肉), 麻婆ナス, 焼きナス, ナスの味噌炒め, サツマイモの煮物, ヤーコンときくらげ炒め物, 生モロヘイヤ・トマト・ちりめんジャコを炒めて塩コショウ, 納豆</p> <p>おやつ おはぎ</p>
天津	<p>主 食 ムカゴご飯, クリご飯, キノコご飯, サツマイモご飯</p> <p>汁 イソツピ味噌汁, イソツピの越しガニ汁</p> <p>おかず サンマ刺身, サンマなめろう, エンザラなめろう, サバのムニエル, サバのさんが, サバのおぼろ, サバのハンバーグ, サバのみりん漬け, エンザラつみれ, エンザラ塩物, エンザラハンバーグ, サンマ塩焼き, サンマの佃煮, イソツピの甘草煮, 大学芋, ゴーヤの天ぷら, ナスの油炒め</p>
太海, 江見	<p>主 食 サンマ炊き込みご飯, サツマイモ(紅あずま)炊き込みご飯, クリご飯, ムカゴご飯(炊き込み)</p> <p>おかず サンマの南蛮漬け, サンマの卵の花漬け, サンマ塩焼き, サンマの蒲焼き, サンマのウメ干し煮, ハヤトウリの炒め物, ハヤトウリの酢の物, おばけキュウリの酢の物, 梨とキュウリの酢の物, ゴーヤチャンプル, おばけキュウリとナスの味噌和え, 天ぷら(カマス・ピーマン・ナス・サツマイモ・カボチャ・シソの葉と実), ハヤトウリ漬物</p> <p>果 物 柿</p> <p>おやつ イチジク煮</p>
鴨川	<p>主 食 新米, クリご飯, サツマイモご飯, ムカゴご飯, クリおこわ, 山菜おこわ, サンマの押し寿司</p> <p>汁 キノコ汁</p> <p>おかず サンマ刺身, アジなめろう, サンマしぐれ煮, アジさんが, 大学芋</p> <p>おやつ 焼きイモ, 芋ようかん, スイートポテト, マロングラッセ</p>
東条	<p>主 食 クリご飯, クリおこわ, サツマイモご飯, 新ショウガごはん, マツタケご飯, キノコご飯(ハツタケ), 五目寿司, サンマ寿司</p> <p>汁 けんちん汁</p> <p>おかず サンマのなめろう, サンマの甘露煮, サンマのすり身, サンマの蒲焼き, サトイモ入り根菜の煮物</p> <p>おやつ おはぎ</p>
西条	<p>主 食 新米, クリご飯, クリおこわ, キノコ飯, サツマイモご飯</p> <p>汁 秋ナスの味噌汁</p> <p>おかず トビウオ刺身, サンマの刺身, サンマのタタキ, アジのたたき, サンマの南蛮漬け, アジの煮つけ, シーラのおぼろ, シーラのフライ, シーラの味噌漬け, サンマ塩焼き, サンマの蒲焼き, サンマの甘露煮, サンマさんが味噌, コマツナの炒め物(白出汁, 醤油をかける), コマツナのお浸し, 山東菜のお浸し, 空心菜のお浸し, 秋ナスの煮物, サツマイモつるきんぴら, 大学芋, からなます, 柿とリンゴの酢の物, 柿なます, 柿とリンゴのサラダ, やま芋のとろろ, 紅ショウガ, ショウガ甘酢</p>

	<p>漬, 秋ナスの漬け物</p> <p>おやつ サツマイモきんとん(レモン入れる), サツマイモ(きんとん), クリの甘露煮, ショウガの砂糖煮</p>
田原	<p>主 食 クリご飯, 炊き込みご飯, 混ぜご飯, 赤飯, 太巻き寿司</p> <p>汁 ミョウガの味噌汁</p> <p>おかず サンマの開き(二日干し), サンマ塩焼き, ハスのきんぴら, ハスのハンバーグ, ハスの天ぷら, ゴーヤの肉詰め, ピーマンの肉詰め, ゴボウきんぴら, サトイモ(ふかして), サツマイモの茎のきんぴら</p> <p>おやつ ところてん, ゴーヤのホットケーキ, 茹で落花生</p>
主基	<p>主 食 クリご飯</p> <p>おかず サツマイモ煮しめ, 酢バス, 焼きサンマ, オロヌキダイコンの油炒め</p> <p>果 物 柿</p>
吉尾	<p>主 食 新米, クリご飯</p> <p>汁 ニンジン・ゴボウ・ダイコン・レンコンなど根菜を使った汁物, カボチャのスープ</p> <p>おかず サンマの塩焼き, サンマの蒲焼き, サンマの筒焼き(ウメ干し入れる), ニンジン・ゴボウ・ダイコン・レンコンなどの根菜を使った煮物, サツマイモのサラダ, サツマイモとリンゴ煮, サツマイモと昆布煮, カボチャのサラダ, 秋ミョウガの酢漬け, 秋ミョウガの糠漬け</p> <p>おやつ クリの渋皮煮</p>
曾呂	<p>主 食 クリご飯, エダマメご飯, サトイモご飯</p> <p>おかず 畑の刺身(ナスの刺身), パプリカのサラダ, サンマの南蛮漬け(パプリカ入れる), ミョウガ・キュウリ・ワカメの酢の物(イカ, イクラをのせる), パプリカの炒め物, シシトウの天ぷら, ゴーヤチャンプル, ナスとピーマンの味噌炒め, ナスとシシトウの味噌炒め, ミョウガの酢漬け, 茹で小豆(小豆を茹でてエダマメのようにして食べる。)</p> <p>おやつ サツマイモのミルク煮, 芋饅頭</p>
大山	<p>主 食 新米, 塩むすび, 五目御飯, クリご飯, クリオこわ, ササゲのお赤飯</p> <p>おかず ササゲの煮物, シイタケ・ニンジン・ゴボウ・サトイモ・昆布の煮しめ, サトイモ・さつま揚げ・コンニャクの煮物, サツマイモの天ぷら, 大学芋, 新ショウガ漬け(酢 or ウメ酢で漬ける), なめ味噌(秋ナスで作る), なめ味噌, ナスのからし漬け, たくわん</p> <p>果 物 イチジク, 山葡萄, 早生柿佐藤丸(鶴の子)</p> <p>おやつ クリ渋皮煮, 紫イモの蒸しパン, 紫イモの羊羹, イチジクの砂糖煮, イチジクジャム, イチジクのワイン煮, おはぎ, しんこ団子</p>
10 月	
小湊	<p>主 食 クリご飯, 炊き込みご飯, ムカゴご飯 (マイタケ・シイタケを炊きこんだ御飯にムカゴを入れる)</p> <p>おかず カツオの刺身, サンマの刺身, 柿サラダ(柿を細かく刻む。マヨネーズ・ヨーグルト・キュウリ・リンゴ), サツマイモのサラダ, サンマの酢なめろう, サンマの卵の花漬け, サンマのぬた(酢味噌, キュウリを入れる), カツオの佃煮, サンマの塩焼き, サンマの佃煮, サトイモの煮しめ, ハヤトウリの煮物, ハヤトウリの漬物(ショウガ・唐辛子・醤油で3回漬ける), 柿とエビの天ぷら</p>

天津	<p>主 食 サツマイモご飯, キノコご飯</p> <p>おかず カツオ刺身, キンメダイ刺身, シーラ刺身, 赤ムツ刺身, シーラなめろう, キンメダイなめろう, カツオ照り焼き, カツオ煮魚, カツオみりん漬け揚げあんかけ, キンメダイ姿揚げ, キンメダイ煮魚, シーラフライ, シーラ干物, 赤ムツ煮魚, 柿なます</p> <p>果 物 柿, 柿の酒抜き(渋抜き)</p>
太海, 江見	<p>主 食 サツマイモのカレー(サツマイモ・カボチャ・ナス・タマネギが主体)</p> <p>おかず アジの刺身, イカの刺身, サンマの刺身, アジのたたき(シソ・ネギ), アジなめろう(シソ・ネギ), ハヤトウリのサラダ, ハヤトウリサラダ(柿・キュウリ・ハム), 大和芋のとろろ, 冷奴, ワカメとネギのぬた(酢味噌), 柿なます, サンマの塩焼き, サンマの蒲焼き, サンマの唐揚げ, サンマのダイコンおろしショウガ和え, アジフライ, ハヤトウリ糠漬け, ハヤトウリのあんかけ, ハヤトウリ納豆サラダ, ハヤトウリ佃煮, イカとハヤトウリの煮物, サツマイモと昆布煮物, サツマイモのツルの炒め物(サツマイモの甘味がある), 柿の白和え, 秋ナスの煮物, 大豆の五目和え, ササゲの煮物, カブの漬物, ニラの卵とじ, 煮込みおでん</p> <p>おやつ サツマイモ甘煮(リンゴ入り)</p>
東条	<p>主 食 サツマイモご飯, クリご飯, クリオこわ, 山菜ご飯, 山菜おこわ, ムカゴご飯, キノコ炊き込みご飯, シイタケ炊き込みご飯, サンマの蒲焼き丼</p> <p>汁 さつま汁, ゴボウけんちん汁, けんちん汁, 豚汁</p> <p>おかず カツオ刺身, サンマ卵の花漬け, サンマの竜田揚げ, サンマの塩焼き, サンマのねぎま, サンマの五目団子, 鮭の蒸し煮(シメジ, シイタケ, エノキ, タマネギ, ニンジン), 柿なます, サツマイモ天ぷら, サツマイモ昆布煮, ふかし芋(サツマイモ), サツマイモの茎のきんぴら, 大学芋, サトイモの煮ころがし, サトイモ煮物, 落花生のみそいり</p> <p>おやつ スイートポテト, サツマイモの茶きん, エダマメ寒天よせ, クリの甘皮煮</p>
西条	<p>汁 豚汁, ナメコ汁</p> <p>おかず 戻りカツオの刺身, シーラの刺身(酢味噌), サンマのたたき, サンマの卵の花漬け, シーラの干物, サンマ塩焼き, サンマ佃煮, サンマの甘露煮, サンマダイコンおろし, アジの塩焼き, サツマイモの天ぷら, 大学芋, サトイモ煮物, サトイモとイカの合わせ煮, サトイモの厚あり煮, ホウレンソウお浸し(胡麻和え), 大豆の天ぷら(エダマメ・ワカメ入り), 風呂ふきダイコン, うろぬきダイコン一夜漬け, カブの糠漬け, ハヤトウリの甘酢漬け</p> <p>おやつ 焼き芋, サツマイモの和菓子, サツマイモの甘納豆</p>
主基	<p>主 食 クリご飯, クリオこわ, キノコご飯</p> <p>汁 サトイモの味噌汁, 豚汁, 青ユズを入れた澄まし汁, ジャガイモとキャベツのスープ</p> <p>おかず サトイモの煮物, ハスの煮物, ショウガの醤油煮, ショウガの砂糖煮, ミョウガ酢漬け, ショウガのウメ酢漬け</p> <p>おやつ クリの渋皮煮</p>
吉尾	<p>主 食 サツマイモご飯, クリご飯</p> <p>おかず 柿なます, サツマイモの甘辛煮, サツマイモの天ぷら</p> <p>おやつ サツマイモの蒸しパン, ずんだ餅</p>
曾呂	<p>主 食 エダマメ混ぜご飯(ヒジキ・ニンジン入り), ツルムラサキ入りの焼き蕎麦</p> <p>おかず ムツの煮つけ, ナスとピーマンの味噌炒め, ジャガイモ・ピーマン・肉の炒め物, ピーマンの天ぷら</p>

	ら、シシトウの炒め物(唐辛子入れる)、ギンナン入りの茶碗蒸し、ギンナンをゆがいて食べる、サツマイモの天ぷら
大山	<p>主 食 クリご飯</p> <p>汁 サトイモの味噌汁(油揚げ・シイタケ・シメジ)、秋の具沢山味噌汁、けんちん汁</p> <p>おかず しめサバ、大学芋、サツマイモの素揚げ、サツマイモのツルのきやらぶき、エダマメ、サトイモ煮物、サトイモの煮ころがし、ダイコン葉の胡麻和え、ダイコン葉油炒め、ハヤトウリの油炒め、きやらぶき、きやらぶき・昆布・シイタケの煮付け(ヒジキの五目煮のように作る)、ショウガの煮付け、ショウガの醤油煮</p> <p>おやつ クリの甘露煮、クリきんとん、クリの渋皮煮、サツマイモきんとん(サツマイモと甘納豆)、ショウガの砂糖煮、イチジクの砂糖煮</p>
11 月	
小湊	<p>主 食 ヤマトイモのとろろご飯、マイタケ・シメジの炊き込みご飯</p> <p>汁 サトイモのあったかスープ、水ギョーザのスープ(水菜・ハクサイ・エノキ・豆腐など野菜をたくさん入れる)</p> <p>おかず アジの刺身、ワラサの刺身、イカの刺身、サンマの刺身、キンメダイの刺身、アジの唐揚げ、サバのハンバーグ(卵・長芋をつなぎに使う)、煮しめ(ダイコン・サトイモ・シイタケ・ちくわ・さつま揚げ・コンニャク・ニンジン)、シュンギクのピーナツ和え、シュンギクの胡麻和え、からなます、なます、牡蠣鍋(牡蠣・豆腐・カツオ出汁)、ホウレンソウ胡麻和え、風呂フキダイコン</p> <p>おやつ アジの骨せんべい、サトイモ団子(しんじょ。サトイモをすって、丸めて茹でて塩・砂糖・片栗粉であんかけを作り、あんかけをサトイモ団子にかけて食べる。)</p>
太海、江見	<p>主 食 アジなめろうのまごちや(アジなめろうに熱いお茶か湯をかける)、サツマイモの炊き込みご飯(サツマイモ・ニンジン・エンドウ豆)</p> <p>汁 キノコの味噌汁(自家製のナメコやシメジを入れる)、すいとん(サツマイモ・ジャガイモ・ゴボウなどを入れる。)、とろろ汁、サツマイモとダイコンの味噌汁、タイの潮汁</p> <p>おかず 戻りカツオの刺身、タイの刺身、アジの酢じめ、ムツメの煮物、ムツの煮つけ、イカの塩辛(イカの身を使う)、イカのショウガ焼き(頭と足を使う)、マグロととろろの納豆かけ、サバの胡麻照り焼き(菊花おろし付け)、サンマと豚の合挽き肉のハンバーグ、伊勢海老煮の卵とじ(ネギかニラ)、ダイコンとイカの煮物、ハヤトウリ(千切り)・エノキ・油揚げの煮物、ハヤトウリの漬物(酢漬け、酢にハバネロを入れて漬ける)、ハヤトウリの佃煮、ハヤトウリの酢醤油漬け、エダマメ、エダマメとヒジキのカルテルサラダ、サトイモハンバーグ、風呂フキダイコン、ブロッコリーのサラダ、ヤーコンのきんぴら、ヤーコンのサラダ、コマツナと油揚げの炒め煮、カブとリンゴの酢漬け(即席漬け)、煮豆(大豆)とコンニャク煮物</p> <p>おやつ ニンジンと黄桃のヨーグルトゼリー</p>
東条	<p>主 食 サツマイモ炊き込みご飯、サツマイモご飯、キノコ炊き込みご飯</p> <p>汁 サトイモ豚汁、豚汁、けんちん汁</p> <p>おかず 戻りカツオの刺身、サツマイモサラダ、サツマイモとリンゴの甘煮、ダイコンとイカの煮物、ダイコンのおろぬきのお浸し、風呂ふきダイコン、ダイコン・柿なます、サトイモ煮、サトイモのユズ味噌からめ、ハクサイ漬、ハヤトウリの漬物、きんぴらゴボウ、シュンギクの胡麻和え、おでん、水炊き、すき焼き、カブの酢漬け、カブ漬物、カブの糠漬け、</p> <p>おやつ サツマイモ饅頭、焼き芋、カリカリ大学芋、芋とリンゴの重ね煮</p> <p>その他 ショウガのジャム</p>
西条	<p>主 食 煮込みうどん</p> <p>おかず イワシの酢漬け、茶碗蒸し(ギンナン・鶏肉・かまぼこ・ミツバ)、イカダイコン、ダイコン・ニンジンのなますブロッコリーの酢の物、シュンギクの胡麻和え、鍋(ハクサイ・ネギ・ダイコン・その他の野菜・鶏肉・キンメダイなど)、鍋料理(豆腐・ハクサイ・キノコ類・ダイコン・コンニャク・昆布)、鍋料理</p>

	<p>(ハクサイ・シイタケ・キノコ・白たき・鶏団子), 鍋物(牡蠣・ネギ・白たき・豆腐・ハクサイ・キノコ), 鍋(昆布・ハクサイ・コンニャク・キノコ・ネギ・鶏肉・タラ), 鍋物(ハクサイ, 秋の味覚), おでん, カブの酢漬, ハクサイの漬物, 京菜の一夜漬</p> <p>おやつ サツマイモきんとんレモン入り, 干柿</p>
田原	<p>主 食 ダイコン葉のチャーハン, とろろご飯, 豆乳うどん(鶏ガラスープ・味噌を入れる)</p> <p>汁 ダイコンと油揚げの味噌汁, お吸い物(ウメシソゆかり・ネギ・出汁の素・醤油), アサリの味噌汁, ハマグリのお吸い物</p> <p>おかず マグロの山かけ, 背黒イワシを酢にして醤油をかける, プリダイコン, ダイコン葉(カブの葉)と生ショウガをみじん切りにして醤油で炒める(油揚げやちりめんジャコを入れる), アサリの酒蒸し, ハマグリのお吸い物, 焼きハマグリ, サンマの甘露煮, サンマの甘露煮(ウメ干し入れる), 背黒イワシの骨の素揚げ, イワシの甘露煮(ショウガ・砂糖・酒・醤油), ハクサイ鍋, おでん, 柿なます(ダイコンと柿), ハクサイ漬物</p>
主基	<p>主 食 炊き込みご飯, 煮込みうどん, 煮込み蕎麦</p> <p>おかず イノシシ鍋(味噌味), おでん(ダイコン・コンニャク・サトイモ・卵・牛筋)</p>
曾呂	<p>汁 サトイモのスープ(サトイモ・ベーコン・ホウレンソウ・ショウガ汁), イワシのつみれ汁</p> <p>おかず マンボウの刺身, タイのあら鍋, キンメダイのあら鍋, プリダイコン, ダイコンコールスローサラダ(ダイコンを千切りにし, シーチキン・マヨネーズを入れる), マンボウの酢の物, ダイコンきんぴら, 風呂フキダイコン, ダイコンと練り物の煮物, ホウレンソウの胡麻和え, サトイモの煮物, サトイモ・レンコン・ニンジン・コンニャクの煮しめ, 高野豆腐・サトイモ・ニンジン(花形に切る)シイタケの煮しめ, 大学芋, サツマイモ入り酢豚, ハクサイの漬物</p> <p>おやつ サツマイモのミルク煮</p>
12月	
小湊	<p>汁 イワシのつみれ汁, 豚汁, けんちん汁, ハバの味噌汁, サバとハバの味噌汁, 肉団子とハクサイのスープ</p> <p>おかず サバ刺身, アジの刺身, 真イカの刺身, しめサバ, イワシの南蛮漬, イワシのマリネ, イワシの天ぷら, イワシの干物, サバの干物, サバの煮付け, サバの味噌煮, サバのたたき揚げ(ゴボウ・エリンギ), キンメダイの煮物, キンメダイの煮付け, ダイコンとイカの煮物, プリダイコン, ダイコン料理, ダイコンの煮物, ダイコンなます, ハスのきんぴら, サツマイモの天ぷら, 昆布・ニンジン・ダイコンのたまり漬, しし鍋, キムチ鍋, 湯豆腐, 牛肉のすき焼き, すき焼き, ハクサイのキムチ漬, ハクサイ漬</p>
天津	<p>汁 つみれ汁, ハバの味噌汁</p> <p>おかず イワシのなます, サバのさんが味噌, サバのさつま揚げ, おでん</p>
太海, 江見	<p>主 食 ヒジキの炊き込みご飯(ヒジキ・クコの芽を煮た物)</p> <p>汁 カボチャのミルクスープ, キャベツのロール巻きスープ</p> <p>おかず アジの刺身, アジのショウガ漬刺身(長芋の千切りを添えて), ヒジキ入りマヨネーズサラダ(ダイコン・タマネギ・ニンジン・ヒジキ), アジの煮物, アジの開き焼き, サバの味噌煮, サバの煮付け(味噌・醤油・ニンニク・ショウガ), サンマの開き焼き, サンマの開き, カボチャのいとこ煮(小豆の水煮), シメジ・エノキ・サトイモのヒジキ入りあんかけ煮, ハクサイのロール煮, ホウレンソウの胡麻和え, 湯豆腐とホウレンソウ, クコの芽と揚げの煮物, シュンギクとニラの胡麻和え, ナバナのお浸し, プロッコリーのひき肉団子, サトイモの煮ころがし, おでん鍋, 湯豆腐, すき焼き, キムチ鍋(エビ・貝・ハクサイ・白たき・シュンギク・ラーメンを入れて, キムチの素)カレー味の鍋(ハクサイ・ネギ・エノキ・豆腐・白たき・シュンギク・豚肉・うどんを入れて, カレーの素) ハクサイの漬物</p> <p>おやつ カボチャのヒジキ・胡麻かけホットケーキ, 焼き芋</p>
東条	<p>主 食 炊き込みご飯(ニンジン・シイタケ・油揚げ・シラス), 大豆ご飯, 年越し蕎麦</p> <p>汁 けんちん汁, ハバの味噌汁, 背黒イワシのつみれ汁</p> <p>おかず ブリの刺身, ブリのなめろう, ブリの酢なめろう, プリダイコン, キンメダイしゃぶしゃぶキンメダイ照り焼き, 牡蠣フライ, サバ味噌煮, サバの竜田揚げ, 鶏丸焼き, 鶏モモ焼き, ナバナお浸し, ナバ</p>

	ナからし和え, ナバナ胡麻和え, シュンギク胡麻和え, サトイモの煮物, 八頭煮物, すき焼き, おでん, 鍋(白身魚類など)鍋(牡蠣や白身魚), 水炊きキムチ鍋, 湯豆腐, ダイコン漬け, たくわん, ハクサイ漬け, カブの漬物
西条	主 食 ご飯 汁 豚汁, けんちん汁, イワシのつみれ汁, 山芋とろろ汁 おかず カブの酢の物, ワケギとワカメのぬた, 牡蠣のソテー(ホウレンソウつけ合せ), おでん(ダイコン・ゆで卵・さつま揚げ・コンニャク), イワシの天ぷら, ダイコン煮, 風呂フキダイコン, ブリダイコン, サバの味噌煮, ダイコン・ニンジン・タコのなます, 切り干しダイコン, ナバナのからし和え, ホウレンソウ胡麻和え, ナバナ胡麻和え, おでん, 湯豆腐, 水炊き(ハクサイを主に), 寄せ鍋(牡蠣・タラ・つみれ等), キムチ鍋, ハクサイ漬物, ダイコンの白雪漬け, たくわん
吉尾	主 食 ムカゴご飯 汁 とろろ汁, つみれ汁 おかず ナバナのピーナツ和え, ダイコンの酢漬け, たくあん, ユズ味噌 果物 キンカン, ミカン おやつ かきもち, ユズピール
曾呂	汁 豚汁, けんちん汁, カボチャの味噌汁 おかず ミルクシチュー(ジャガイモ・ニンジン・シイタケ・ブロッコリー・タマネギ), 湯豆腐, キムチ鍋, ハタハタ鍋, タラチリ, しし鍋(猪肉・長ネギ・ニンジン・コンニャク・しめじ), ハクサイ鍋(魚類・白たき・ネギ等の野菜・豆腐), キムチ鍋(ハクサイ・長ネギ・白たき・豚肉・つみれ), 水炊き鍋(鶏骨付き・ホタテ・牡蠣・ハクサイ・ネギ・シュンギク・水菜・白たき・タラ・シメジ・マイタケ・エノキ) おでん, おでん(ダイコン・コンニャク・ニンジン・さつま揚げ), ハクサイのベーコン煮ブリの照り焼き, ダイコンのふりかけ(ダイコン葉・桜エビ・シラス・油揚げ・胡麻), カボチャの甘煮, カボチャの天ぷら, ナバナのからし和え, ナバナの肉巻き, ナバナの胡麻和え, 赤カブ酢漬け
大山	汁 とろろ汁, けんちん汁, 豚汁, 豚汁(ダイコン・ニンジン・サトイモ・ゴボウ) おかず 山芋とろろ, 長芋とろろ, 長芋酢の物, 風呂フキダイコン, 切り干しダイコン, ダイコンとイカの煮物, ブリダイコン, サンマ煮付け(圧力鍋で骨まで食べられるように), おでん, ゆべし(ユズ練り味噌), なめ味噌, たくわん, ハクサイ漬け, カブの酢漬け おやつ 干し柿

日常食について一年間のWS結果を一覧表で示す表4から、鴨川市各地区の地域性、季節性が捉えられる。また、その料理の中心となっている鴨川でとれる食材が、食べられている月についてを表5に示した。これは旬とは一致しない食材もあるが、その月らしいと感じ食べられている食材であると捉えることができる。

地元食材を用いた各月の献立は、本で読んで知った料理や人に聞いた料理でなく、自分で作って食べている料理をあげたと考えられる。そのことを前提に、各月に出された料理をみると、以下の諸点が確認できた。

鴨川市における日常食の特徴は、海産物に関しては、同じ旬の海産物を使った料理を作っているが、地域によって料理に差がある。海岸集落が展開している小湊、天津、江見・太海、鴨川では、魚の料理として刺身がしばしばあげられている。海岸から一つ奥に入った地区である西条、田原を境界とし、水田地帯では魚の酢の物、煮魚が挙げられた。そして水田地帯から中山間地域との境である吉尾を境界とし、煮魚料理、魚の味噌漬けなどの保存料理に変わっている。

冷凍庫や電子レンジが普及し、車道整備が進み、自動車での移動が楽になった。近隣のスーパーなどで魚を購入するのであれば、生きのよい鮮魚を活かした料理も可能だが、今日なお料理の地域差があることが注目される。なお、曾呂地区は、山に固まれた棚田地域から海に近い集落までであるため、曾呂地区としてみると多様な料理法が見られた。しかし、全体的に大山地区と似ており、中山間地域の料理の色彩が強い。

魚の料理法が、料理に用いる食材の地域差にもなっている。鴨川市の中でも、近海でとった海産物を多用した食生活が送られている天津地区のWS参加者が少なかったため天津地区の料理があまりあげられていないため傾向が捉えにくくなっているが、海岸集落が展開している地域では海産物の料理が多く、あげられた料理数が多い。これに対して、あがった料理数が相対的に少なかったのが水田地帯で、夏野菜の季節である7月に多くの料理があげられているが、大半の月は数品の料理があげられたに過ぎなかった。そして中山間地域では、旬の野菜を中心に多くの料理があげられている。なお、中山間地域は、サラダ感覚で食べる漬物が多いこと、果物の料理や加工品が多いことにも特徴を見出すことができる。こうした料理にみる地域差は、環境の違いに基づいた食材の遠いを示している。食材の購入が進んでいる今日でも、こうした違いが出てくるのは、旧来、各地区で行っていた料理が、今日なおベースになっているためと考えられる。

鴨川市において、その月らしい料理で献立を作ると表4で示した主食、汁、おかずの組み合わせを変えれば、何種類もの献立を作ることができる。数ヶ月続く料理の場合、早く出てきた月で考えることにし、各月らしい献立の例を一つ作り、以下に示す。

表 5-1 年間を通した鴨川市で食べられている食材(海産物)

食材		月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
魚	赤ムツ											■		
	アジ	■		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
	アンコウ	■	■											
	イカ	■	■											
	イサキ										■			
	イナダ	■	■	■										
	イワシ	■	■	■		■	■	■	■				■	■
	エンザラ								■		■			
	カジキマグロ	■												
	カツオ				■	■					■			
	カマス									■	■			
	キンメダイ	■		■		■	■	■	■	■	■	■	■	■
	小サバ	■												
	サバ	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
	サワラ										■			
	シーラ		■								■	■	■	
	シラス										■	■		
	白キス										■	■		
	ジンタアジ								■	■	■			
	背黒イワシ	■												
	タイ	■					■							■
	タコ			■							■			
	トビウオ				■	■				■	■			
	ブリ	■												■
	真イワシ	■								■	■			
	マグロ													■
	マンボウ	■												■
	ムツ													■
戻りカツオ													■	
ワラサ										■		■	■	
貝類	アワビ								■	■				
	伊勢エビ									■				
	イソダマ								■					
	イソツピ										■			
	イソモノ						■	■	■	■				
	サザエ			■					■	■				
	トコブシ						■	■	■	■				
	ハマグリ												■	
海藻	茎ワカメ				■									
	天草						■	■	■	■				
	ハバ		■											■
	ヒジキ	■		■	■	■	■	■	■	■				■
	ワカメ			■	■	■	■	■	■	■				

表 5-2 年間を通した鴨川市で食べられている食材(野菜)

食材	月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
野菜	赤カブ	■											
	アスパラ			■	■	■							
	インゲン						■	■	■	■			
	ウリ							■	■				
	エダマメ								■	■	■	■	
	エンドウ					■							
	オクラ							■	■				
	カブ	■		■									
	カボチャ					■		■	■	■			■
	キヌサヤ					■							
	キャベツ			■	■	■							
	キュウリ				■	■		■	■	■			
	グリーンピース				■								
	ゴーヤ							■	■	■			
	小カブ	■											
	コマツナ	■		■						■		■	
	ササゲ										■	■	
	サツマイモ	■		■						■	■	■	■
	サトイモ	■								■	■	■	■
	サヤインゲン					■	■						
	サヤエンドウ				■	■							
	シイタケ			■	■								
	シシトウ							■	■	■			
	シソ						■	■	■				
	ジャガイモ					■	■	■	■				
	シュンギク	■											■
	ショウガ							■	■	■	■	■	
	白ウリ							■	■	■			
	スイカ						■	■	■				
	ズッキーニ						■	■	■				
	スナックエンドウ					■							
	セロリ				■	■							
	ソラマメ					■	■	■					
	ダイコン	■	■	■	■	■			■	■			■
タマネギ				■	■		■	■	■				
ツルムラサキ							■	■	■				
トウモロコシ						■	■	■	■				
トマト						■	■	■	■				

表 5-3 年間を通じた鴨川市で食べられている食材(野菜・果物)

食材		月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
野菜	長芋													
	ナス													
	ナバナ													
	ニンジン													
	ニンニク													
	ネギ													
	ハクサイ													
	パプリカ													
	ハヤトウリ													
	ピーマン													
	ブロッコリー													
	ハウレンソウ													
	ミョウガ													
	モロヘイヤ													
	ヤーコン													
	山芋													
	ヤマゴボウ													
	ラッキョウ													
	レンコン													
	果物	甘夏ミカン												
イチゴ														
イチジク														
ウメ														
柿														
金柑														
栗														
夏ミカン														
ビワ														
ミカン														
メロン														
ユズ														

表 5-4 年間を通した鴨川市で食べられている食材(山菜・その他)

食材		月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
山菜・野草類	ウド				■	■	■							
	ギンナン											■		
	クコの芽					■								
	山椒の実							■						
	山椒の芽						■							
	セリ	■	■	■	■									
	ゼンマイ	■				■								
	筍			■	■	■	■	■						
	タラの芽					■								
	ツクシ			■										
	破竹					■	■	■						
	フキ					■	■							
	フキノトウ	■		■										
	真竹							■						
	水ブキ					■	■							
	ミツバ			■	■	■								
	ムカゴ											■	■	
	山ウド							■						
	ヨモギ			■	■									
	ワケギ			■	■	■								
ワラビ					■	■								
その他	イノシシ												■	■
	ウナギ							■	■	■				
	新米									■	■			
	切干し大根	■	■											

- 1月:菜花ご飯，けんちん汁，アンコウ鍋，湯豆腐，イワシの酢の物，からなます。
- 2月:鍋焼きうどん。または，白飯で，イワシのつみれ汁，サパの煮付け，フキノトウの天ぷら，菜花のお浸し。
- 3月:ヒジキの炊き込みご飯，セリのお吸い物，生ヒジキのサラダ，新キャベツ入り野菜炒め，ウドのぬた，フキ味噌，おはぎ。
- 4月:孟宗竹の筍ご飯，ワカメの味噌汁，カツオの刺身，新ジャガイモ・新タマネギ・ニンジンの肉ジャガ，タラの芽の天ぷら，きゃらぶき。
- 5月:破竹の混ぜご飯，ワラビの味噌汁，トコブシの煮物，サザエの壺焼き，キヌサヤの卵とじ，ウドとワカメの酢の物，ゆでソラマメ。
- 6月:真竹の筍ご飯，ジャガイモの味噌汁，トビウオのなめろう，ナスの酢味噌和え，新ジャガイモのポテトサラダ，ビワ，ウメジュース。
- 7月:そうめん。または，白飯で，ミョウガのお吸い物，アジ・イカ，カボチャの天ぷら，キュウリモみ。
- 8月:白飯，伊勢えびの味噌汁，アワビの蒸し焼き，野菜の天ぷら，キュウリの酢漬，ナスの辛子漬，心太。
- 9月:栗ご飯，イソツピの味噌汁，エンザラのなめろう，サンマの寝焼き，椎茸・人参・ごぼうの煮染め，ハヤトウリの酢の物，生姜漬，いちじく，芋羊羹，おはぎ。
- 10月:サツマイモご飯，金目鯛の刺身，里芋の煮染め，柿の白和え，栗の渋皮煮。
- 11月:とろろご飯，きのこの味噌汁，ワラサ・戻りカツオの刺身，黒ムツの塩焼き，風呂吹き大根，白菜の漬物。
- 12月:白飯，ハパの味噌汁，金目鯛しゃぶしゃぶ，プリ大根，かぶの酢漬，たくあん。

鴨川産の食材で季節ごとに情緒ある食事が作れるのは，地区によって取れる食材が違いため，多様な食材が手に入ることによる。季節性を楽しめる食事を実現するためには，こうした食材の生産者をサポートし，今後も変わらずに美味しい食材を提供し続けてもらえるシステムを消費者・生産者という枠を外して地域生活者全体で構築することが必要である。

第三項 行事食からみる地域食資源

(1) 行事食の地域性

第二項と同じ参加者・期間で、日常食 WS と同じ時に、各地区の行事食について WS 確認を行った。月ごと、地区ごとにあげられた行事食は末尾の参考資料 1 としてまとめた。まず同時期に何地区かで一斉に行われている行事の行事食について述べていく。

1 月の行事食は正月には雑煮、おせちがあげられた。7 日の七草は、鴨川市では、七草粥ではなく雑煮の中に菜っぱを入れる菜雑煮やご飯に菜っぱを混ぜる菜飯が中心であった。1 月 11 日の鏡開きは、大山、吉尾、曾呂、東条、西条、太海江見、小湊地区で汁粉があげられた。それに加えて大山地区ではかき餅、小豆粥があがった。1 5 日の小正月では曾呂、東条、小湊地区で汁粉があげられ、吉尾、西条、小湊地区では小豆粥があげられた。

2 月の行事食は 1 日には西条、曾呂、太海、小湊地区で初午が行われている。名称は異なるがお稲荷様という行事が大山地区でも行われている。この中で油揚げの料理が行事食としてあがったのは、西条、小湊地区である。3 日の節分は全地区で行っており、豆が行事食としてあげられた。イワシ料理は吉尾、田原、東条、鴨川地区であがった。大山、曾呂、吉尾、田原、東条、小湊地区では恵方巻きがあげられた。

3 月の行事食は 3 日の雛祭りは各地区で行われており、ちらし寿司があがったのは天津、小湊、西条、曾呂地区で、混ぜご飯は曾呂、吉尾、太海地区であげられた。吉尾地区では五目寿司ご飯があげられ、吉尾、主基地区でお寿司、赤飯があげられた。ハマグリのお吸い物があがったのは太海、西条、主基、吉尾、曾呂地区であった。また、海岸地域の小湊ではサザエで、サザエをお雛様供える。太海ではサザエの壺焼きがあがった。桜餅は中山間地域の大山、曾呂、吉尾、主基、西条で挙げられた。また、桜餅以外のお菓子として、吉尾、主基では菱餅、大山では、しんこ餅、曾呂ではおはぎがあがった。太海の新屋敷では女の人の集まりがあり、寿司をとって行事を行っている。ホテル、料理屋での会食を行うのは大山、主基であった。白酒は曾呂、太海であがった。

5 月の行事食は 5 日の節句には各地区で柏餅。天津はホテルで会食を行い、寿司が行事食としてあがった。小湊では五目寿司があがり、鴨川ではちまきがあがった。東条ではお寿司、生魚を入れた混ぜご飯があがり、大山では新茶、巻き寿司があがった。

お盆は、鴨川市の中で 7 月に行う地区と 8 月に行う地区がある。7 月に行うのは、天津、小湊、江見地区の海岸地域を除く大山、曾呂、吉尾、主基、田原、西条、東条、鴨川、太海である。まず、7 月に行われるお盆の行事食について見ていく。迎え火には、そう麺が行事食として大山、曾呂、主基で出されている。また、主基では、ゴボウ料理があげられた。西条でおはぎがあげられ、東条では、天ぷら、奴豆腐、枝豆。曾呂地区では、朝にカボチャやナスを煮て、ひょう菜、ご飯、昼にそう麺、夜にはおかず（トマト・キュウリを刻んだ物など）を折式の銘々膳に供えるそうだ。朝昼晩と先祖に何を供えるか決まっており、それらが行事食なのだという意識があることがうかがえた。送り火には多くの地区で、おにぎりがあげられている。

これは、先祖への供え物であるが、鴨川では送り火の日にはおにぎりを作って、先祖にお弁当として持たせる風習がある。おにぎりの数は先祖の人数など家によって異なる。また、形についても丸や三角などの違いがある。主基では、おにぎり以外に送り火の行事食として寿司、ぼた餅があげられた。主基、西条では供えた後に焼きおにぎりにする習慣がある。鴨川、東条、太海は海に隣接しているためか、以前はおにぎりを海に流した。海の近くの地域では、海とあの世がつながっていると考えられている。

7月25日の土用丑の日は大山、吉尾、主基、西条、太海、天津、小湊地区でウナギを食べている。ウナギは、川や田圃で捕まえていたが今は購入している。

8月のお盆は海岸地域の江見、天津、小湊地区で行われている。13日の送り火には、天津小湊では積み団子、そうめん、にぎり寿司、野菜の煮物(おひら)、野菜の天ぷら、煮物、冷奴が行事食としてあがり、江見ではサザエ、アワビ、そうめん(油揚げ、しいたけ)、天ぷらが行事食としてあがった。15日の送り火の日には天津、小湊で、そうめん、天ぷら、おにぎり3個(里芋の葉・蓮の葉)があがった。江見ではおにぎりがあがった。7月のお盆と8月のお盆の行事食に目立った違いは見られなかった。

9月の彼岸にはどの地区でもおはぎがあがっている。太海江見、天津、小湊、吉尾で積み団子があがった。東条、曾呂、西条地区では団子があがった。天津、鴨川、西条、主基、曾呂地区で混ぜご飯があがった。田原、鴨川、主基、西条地区では赤飯があがった。おこわは太海江見、田原、西条地区。稲荷寿司は西条、曾呂地区であがった。五目寿司は天津、小湊、鴨川、西条(天津地区のちらし寿司も五目寿司として入れた。)、寿司(生寿司)は東条、鴨川、吉尾であがった。田原では煮しめ、太海、江見では酢の物、西条では栗ご飯があげられた。

10月の行事食は3日の十五夜には団子が、多くの地区であがった。その中でも、小湊、太海、西条、大山では団子の数が15個と決まっており、小湊、太海、大山地区ではその団子を積み団子にしている。また、小湊、東条、大山では里芋も行事食としてあげられており、より伝統的なスタイルが残っていることが分かる。団子、里芋以外であげられている物は季節の果物や野菜があげられた。また、以前は子供が団子を突いていたという声は、天津、小湊、主基、西条、太海地区であがった。太海地区の7・8・9番組では、十五夜の日には八幡様に集まり茶話会が地域の集まりとして行われている。

30日の十三夜には、十五夜同様、団子が多くの地区で行事食としてあがった。大山、太海では13個の団子を作り、積み団子にする。十五夜同様、小湊、大山、東条では里芋も行事食としてあげられている。団子、里芋以外に十五夜同様、季節の野菜、果物が供えられている。天津、小湊、太海地区では十五夜と同様に前には子供が団子をついた。大山地区では、子供が団子を取りに来ると良いことがあると言われていた。

11月の行事食は15日の七五三で、千歳飴、紅白餅などが各地区であげられた。赤飯は大山、曾呂、主基、田原、西条であげられた。すあまは大山、小湊であげられた。曾呂では野菜の煮物。田原、吉尾でケーキがあがった。主基、田原、鴨川、小湊地区で寿司があがった。曾呂、西条、東条、鴨川、太海、天津で外食やホテルでの外食があがった。

11月下旬に行われる新嘗祭での行事食は小湊、東条、大山地区で赤飯があげられた。

12月の行事食は冬至には小湊、天津、太海、東条、西条、曾呂、大山で冬至カボチャがあげられた。31日の大晦日には各地区で年越しソバが行事食として出された。甘酒は主基、鴨川であがっており、これは寺で振舞われる物である。この様な主要行事の行事食の中で、細かな地域性が一部見られ、どの程度行事食の伝統性を重んじているかが垣間見られた。

(2) 神仏行事や講

小湊地区は日蓮宗開宗の日蓮の生誕地であるため、日蓮宗の寺社が多く、日蓮宗を信仰している人も多い。そのため、小湊地区では日蓮宗の行事が現在でもそれぞれの寺社で様々な行事が行われている。施餓鬼は各寺で行われているが、仕出しをとるようになった寺と、今でも檀家が食事を作っている寺に分かれる。小湊、東条の日蓮宗の寺で行われる法難の行事では、日蓮に由来するいわれのある胡麻おはぎが行事食としてあげられた。

十五夜講や庚申講、子安講、念仏講などが今でも残っている地区もあり、それぞれの講では行事食が決まっている。山神講は、太海では寿司があがり、昔は手作りのぼた餅やおはぎを作っていた。西条地区打墨では仕出し、御神酒、漬け物、豆腐半丁で、昔は出来るだけ手をかけないようにからなますを作っている。吉尾では、おはぎ、混ぜご飯、からなます、サバと野菜の煮物、どぶろく、提げ重があげられた。

春祈祷行事（ヒヤリ）は各地区で1、2月に行われている各集落の行事である寺の住職に新年の祈祷してもらい、その後集落の人々で直会をする。この直会で食べられる行事食は、現在では仕出しや外食が多い。

しかし、行事食として、主基地区南小町の天王様行事で男性が作る行事食ドジョウそうめん（図45）と、太海地区香指神社の御祈祷行事の行事食であるヒジキと煮干し（図46）などのように、現在でも地域特有の行事食が各地区の行事食の中で確認できる。



図 45 ドジョウそうめん



図 46 ヒジキと煮干し

(3) 各地区の祭りの行事食

鴨川市は旧村単位で 12 地区あり、それに加えて区、組、代、最寄などの自治組織(以下、集落と記載する。)に分かれている。行事も地区ごとに行われるもの、集落ごとに行われているものがあり、多様である。祭りは各地区、集落ごとに分かれて行われている。春祭り、夏祭り、秋祭りなど祭りをを行う時期も各地区および地区ごとに異なる。

祭りの行事食は仕出し弁当などが多くなる中で、各家、各地域らしい行事食が残っている。大山、曾呂、吉尾地区、主基地区では、太巻き寿司、寿司ネタに野菜を用いた野菜寿司があげられ、天津地区では祭りの行事食にキュウリもみもあげられている。

(4) 農耕儀礼

次に農耕儀礼では、田植え、サナブリ、収穫祭、秋あげ、農休日などがあげられた。農耕儀礼は集落で行われている。田植え後に行われるサナブリは吉尾、大山、主基、曾呂であげられた。仕出しも外食も寿司が多い。主基、大山では、一品持ち寄りの提げ重で行っていた。秋あげは、吉尾で外食、大山では寿司、赤飯、あんびん餅、からみ餅、きなこ餅、焼きそば、豚汁、バーベキューなどが行事食にあげられた。また、平地水田地域、中山間地域では棚田があり、棚田を都会の人に貸す棚田オーナー制度の特区となっている。そのオーナーに対して行われる田植え、稲刈り、収穫祭などが各棚田でイベントになっている。

鴨川、東条、西条はサナブリ、秋あげがあがらなかったが、田植えヒヤリという行事があがり男女別々に行っている。また、曾呂地区畑では毎月第二日曜の曾呂地区の農休日では男の人達の集まりが行われており行事食として赤飯、寿司、酒、つまみがあげられた。

(5) 仕出しに残る行事食の伝統

鴨川市の行事食について見ていくと、仕出しや外食など、行事食の外部化が目立つ。

2009 年夏に鴨川市食生活改善協議会会員を中心に行ったアンケートでは、行事食を家で作りますか?という問いに対して、たいてい作る 7.1%、なるべく作る 23.9%、作ることもあるが少ない 44.2%、作らない 18.8%、不明 6.0%という答えであった(有効回答数 197 名、回答者は 60 代~70 代の主婦が中心)。たいてい作る、なるべく作るという人が全体の約 3 割で、あまり作らない人が約 6 割である。このアンケート結果や、WS で聞いた行事食の内容をみると、行事食の外部化が、かなり進んでいることが分かる。行事食の外部化によって、行事食の伝統は失われると一般的に考えられているが、仕出しは近隣地域の仕出し屋に注文することが多いようである。仕出しの中身を見ていくと、ある決まった料理が出されており、行事食の外部化は進んでいるものの、料理自体は伝統的であるように感じた。そのため、仕出しの中にも行事食の伝統は残っている。

(6) 鴨川市における行事食の特徴

鴨川市の行事食調査結果をまとめると、以下の諸点をまとめることができる。

- 1)先祖、家に関する行事は伝統性を残していること
- 2)共同体の行事食は消えかかっていること
- 3)行事を行う場が変化したこと(宿回り→集会場→料理屋などで会食)
- 4)神仏行事・講は行事食が残っていること
- 5)行事食の一部に地域性が見られること
- 6)行事食は外部化しているが、料理の中身に地域性・伝統性が残っていること

これらをまとめると、先祖や家に関することは残っていて、家で行われる入学式や卒業式が寿司や外食が行事食としてあげられ、七五三は寿司や赤飯、紅白餅があげられた。先祖が関わるお盆、彼岸などの行事食は伝統性を重んじている。しかし一方で、共同体の行事食は消えかかっている。農耕に関わる行事のユイ、テマガエのサナブリ、秋揚げなどは外食になり、行事食はあまり残っていない。海岸部では、サナブリなどの共同体での行事のあたる物がないが、海岸地域では祭りが共同体の行事である。そのため、祭りの行事食の中に伝統性が強く残っている。また、今回は60代～70代女性が中心となりWSが開催されたが、80代の方は行事食についてよく知っていることから、80代から70代での行事食への認識のずれ、行事食の外部化が進んだことが感じられた。

男性の方が女性に比べ、行事食の伝統性を重んじる傾向にあることが分かった。男性の方が、風習や行事、行事食の伝統性を重んじる傾向にある。

また、地域性という空間的な点からみた場合、都市化が急速に進んだ平地水田地域では行事食が急速に失われたことが明らかとなった。また、もともと都市である町場地域は、都市化がやんわりと進んでいるため、伝統的な行事食が残る傾向にあった。また、中山間地、海岸地域は周囲からの影響を受けつつも、行事食の伝統性を残している。行事食はある面では伝統性を残しやすく、地域性を残す要因となる。しかし、行事食の何を大切にすることで行事食の伝統性が残るか決まってくる。食べる物の中身を重要視していれば、例えばその行事食が外部化しても中身は変わってはいない。また、場の変容について述べると、宿回りで行っていた行事は宿の人が食事を全て用意するのは大変ということで、集落の集会場で行われ、皆で料理を作るか、仕出しをとるかということに変わってきている。

しかし、何を食べるかということや場について重要視するのではなく、共食することを重要視していたら、皆で外食に行っても良いということとなる。また、今回WSの中で、各地区で祭りの前にお客さんに重箱に太巻き寿司を持って行き、祭りなので来てくださいと招待しに行く『待ち呼び』の風習と、中山間地域および平地水田地域では行事の際には各家から重箱に得意料理一品を持って行くという『揚げ重』などの風習が昭和50年頃まで行われていたという声があがった。

第四節 潜在的な地域食の顕在化

第一項 鴨川市における残したい味

鴨川市全体における「残したい味」についてWSを行った。その結果、多くの意見が抽出された。「鴨川の残したい味」の食材として挙げられた食べ物を例として提示する(図47)。

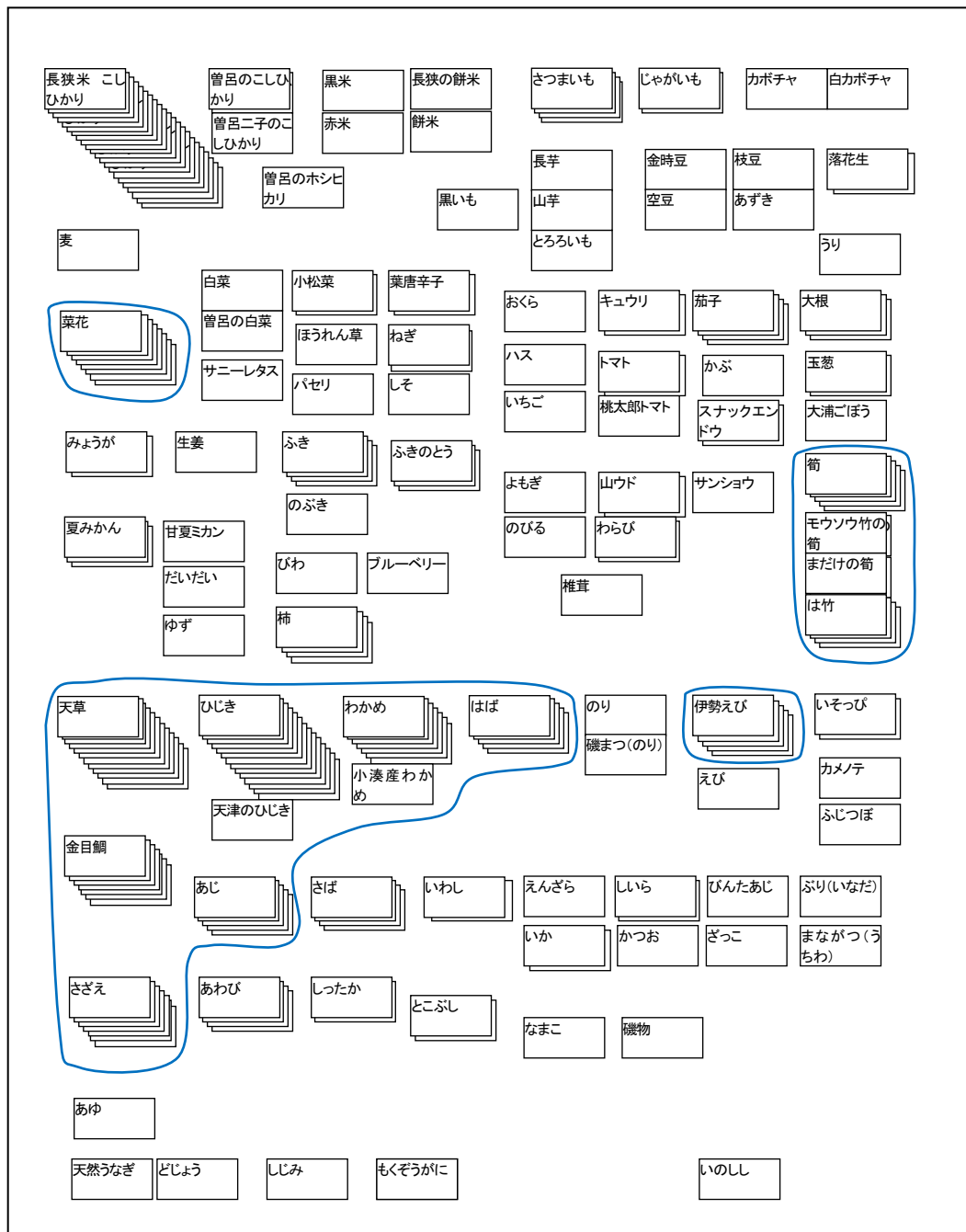


図47 鴨川市の残したい味で出された意見(食材)

千葉県にスローフード協会はないが、スローフード協会の定める「味の箱舟」5つの認定基準に則った。認定基準は以下の通りである。

- ①その生産物が、特別に美味しいこと（美味しさとは、その土地の習慣や伝統を基準にすること）
- ②その生産物が、ある程度の長い年月にわたって、その土地に存在した植動物の種であること。また、その土地の原材料が使われた加工、発酵食品であるか、あるいは、地域外からの原料であっても、その地域の伝統的製法によるものであること
- ③その地域との環境的、社会経済的、歴史的つながりがあること
- ④小さな作り手による、限られた生産量であること
- ⑤現在、あるいは将来的、消滅の危機に瀕していること

なお、本研究における場合は、5名以上が挙げたものに限定し、選定した。WS参加者達と検討を重ねながら、「鴨川味の方舟」のリスト化を行った。味の方舟として、WSで認定された食物は食材10品目、料理13品目、おやつ4品目の計27品目であった（表6）。また、残したい理由については表7に示す通りである。

表6 残したい鴨川の味

食材	料理	おやつ
伊勢海老	つみれ汁（鱈つみれなど）	かき餅
サザエ	ヒジキの煮物	おはぎ
金目鯛	サザエカレー	芋羊羹
ハバ	初乳チーズ料理	ところてん
ワカメ	さんが焼き	
ヒジキ	なめろう	
天草	からなます	
筍（孟宗竹、真竹、破竹）	五目ご飯	
長狭米	混ぜご飯	
	焼き米	
	太巻き祭り寿司	
	太巻き寿司	

表 7-1 味の方舟品目（食材）の残したい理由







	<p>【伊勢海老】鴨川でとれる伊勢海老は身が締っていて、甘みがあるのが特徴。海老網を仕掛ける時期になると、舟が一齐に猛スピードで思い思いの漁場へ向かう。この光景も鴨川の一つの風物詩である。</p>		<p>【ワカメ】鴨川のワカメは、三陸産のようにとろけるような食感ではなく、やわらかいがしっかりした歯ごたえがある。磯の香り、風味が強いことが特徴。</p>
	<p>【サザエ】鴨川の手ではサザエが豊富に採れていた。サザエの刺身、つぼ焼き、寿司、茶碗蒸しなどサザエの風味を活かした料理が多い。見突き漁で採る。</p>		<p>【ヒジキ】鴨川産のヒジキは太く、長く、柔らかいがしっかりした歯ざわりが特徴。市場で最高級品として評価され、他産地の10倍近い価格で取引されている。小湊産と天津産ではヒジキ自体に品質の差はないが、小湊は泥岩の波食棚が続くため、砂の混入度が低いため1位の座を確保している。</p>
	<p>【金目鯛】金目鯛は体色が赤く輝き、金色の目をした美しい魚で、荒い海の深海に棲息しており容易にとれないことから、千葉では神ごとや祝いの膳には欠かせない食べ物となっている。</p>		<p>【天草】鴨川市の磯で紅藻である天草がとれる。その天草を白くなるまで水をかけては乾かす。寒天は白くさらしてあるが、天草は海藻の風味が強く、鴨川では天草で作ったところてんの風味を好む人が多い。</p>
	<p>【鱈】料理によって小鱈、中鱈、大鱈、真鱈など鱈の種類を使い分けている。鴨川で海水浴をすると鱈と一緒に泳ぐことができる住民にとって身近な魚である。</p>		<p>【筍】鴨川は竹が多く3月の孟宗竹に始まり、ほてい竹、は竹、真竹と、春一杯筍料理を楽しめる。筍ご飯、筍の味噌汁、筍の煮物など様々な料理で食べられる。</p>
	<p>【ハバ】ハバのりはきれいな磯に生える海藻で、年に3日解禁される。「幅が利くように」などと願い、干したハバを焼いて揉み、雑煮の餅や具が隠れるほどかける。鴨川では生ハバの味噌汁が好まれている。</p>		<p>【長狭米】幕末頃には米の番付で横綱・大関を競う美味しい米として知られており、明治天皇即位時の大嘗祭で、主基祭殿に奉納された歴史的背景を有している。</p>

表 7-2 味の方舟品目（おかず）の残したい理由

	<p>【つみれ汁】鯛 鯉 鯖など大量にとれる魚は つみれにして汁や鍋などに使う。つみれを作る際の作り方、薬材などの味付けは家庭によって異なる。</p>		<p>【さんか焼き】余ったなめろうを形を整え焼く。味噌で、貝皿として、アワビ、とこぶしの貝殻を使い、貝殻ごと、火にかける。なめろう同様、海岸部のおふくろの味。</p>
	<p>【ヒジキ煮物】釜揚げしたヒジキを生ヒジキ、長期保存をきかせるために生ヒジキを乾燥させる乾煎ヒジキがあるが、ヒジキの収穫時期加工場で販売される生ヒジキを使ったヒジキ煮物は産地ならではの美味しさである。</p>		<p>【なめろう】魚をおろし、味噌、生姜、大葉などとたく。漁師料理、漁村で日常食とされている。鯛で作られることが多いが様々な魚で作られる。各家で作るなめろうの味は海岸部におけるおふくろの味。</p>
	<p>【サザエカレー】カレーが普及した戦後、肉が高かったことから磯いぐらでもいるサザエを肉替わりにしカレーに入れたことから始まっている。現在サザエが高級ぶりサザエカレーは高級な料理に感じられている。</p>		<p>【からなます】おからを使った料理で、仏ことの精進料理から広まった料理と言われている。行事食のみでなく日常食としても食べられる料理となっている。</p>
	<p>【初乳チーズ料理 鴨川】の酪農家は出荷できない乳等省令で禁止されている初乳を酢で凝固させ料理の材料として使っている。酪農家に伝わり食べられている料理である。</p>		<p>【きやらぶき】鴨川は、俗に大山ブキと呼ばれている野ブキが多く生えている。春のふきと秋のふきではお味異なり、各家で作り方がこだわりがある。保存食、酒の肴に最適。</p>
	<p>【五目寿司】鴨川では魚ごめかっている冬によく作られている。アワビ、サザエ、伊勢海老を散らした五目寿司も鴨川の伝統料理である。</p>		<p>【混ぜご飯】鴨川では菜の花ご飯、ヒジキご飯、筍ご飯など季節の旬の食材をメインとした様々な混ぜご飯が食べられている。海産物から山菜まで幅広い食材が使われているのが特徴。</p>
	<p>【太巻き寿司】厚焼き卵で巻く太巻き寿司は明治以降になって作られるようになった。祭りに親戚等を招待するため、重箱に太巻き寿司を入れて持って行き、帰りは家人への土産として持てた。地区によって厚焼き卵に使う卵の個数が異なる。</p>		<p>【焼き米】鴨川のかつての田植えでは稲刈を発生させて手植えで行っていたが余った種籾を捨てるのはもったいないので干して焼き米にしてとっておき、食べる時に再度煎って蒸かして食べていた。田植えの最後の日食べるおやつとして、重箱に入れて、当時馳走であった砂糖をまぶし、田で皆と食べた。現在では稲刈を消毒してあるので、余った種籾で焼き米を作ることはできなくなった。</p>
	<p>【太巻き祭り寿司】鴨川で太巻き祭り寿司が作られるようになったのは1960年代で、料理研究家の普及活動によって1990年代に急速に広まり、様々な絵柄が巻かれるようになった。比較的新しい料理だが、市民から伝統料理とみられている。TPOに合わせた絵柄を楽しめる。</p>		<p>【焼き米】鴨川のかつての田植えでは稲刈を発生させて手植えで行っていたが余った種籾を捨てるのはもったいないので干して焼き米にしてとっておき、食べる時に再度煎って蒸かして食べていた。田植えの最後の日食べるおやつとして、重箱に入れて、当時馳走であった砂糖をまぶし、田で皆と食べた。現在では稲刈を消毒してあるので、余った種籾で焼き米を作ることはできなくなった。</p>

表 7-3 味の方舟品目（おやつ）の残したい理由

	<p>【おかき】長狭米の餅米で餅をつき、供える鏡餅を乾かして割り、焙烙や炒り鍋で煎って食べた。懐かしいおやつ味である。おかきを作る。</p>		<p>【おはぎ】田植えの最後に田植を手伝ってくれた方へ感謝の気持ちとして、ぼた餅をおやつとして持っていった。また、日蓮宗に由来する行事が多く、故ことに因んで胡麻おはぎ振る舞われる。</p>
	<p>【芋ようかん】粘土質の土壌の多い鴨川の中で、東条地区は砂丘列が6列並ぶ砂地地帯となっている。砂地で栽培されたサツマイモは甘味が強いことが特徴。</p>		<p>【ところてん】乾燥の天草を水に浸し切って、加熱して液を出し、それを冷やして固めたところてんは鴨川を感じる味となっている。</p>

「鴨川味の方舟」27品目を、食材生産地を基本に分類し直すと以下ようになる。

- 1)磯でとれる産品を基本とした食べ物(14品目) ヒジキ、天草、ワカメ、ハバ、サザエ、伊勢えび、金目鯛、アジ、サザエカレー、つみれ汁、なめろう、さんが焼き、ヒジキの煮物、ところてん。
- 2)酪農地域(曾呂・大山)の食べ物(1品目):初乳チーズ (チッコカタメターノ)
- 3)水田地域での食べ物(6品目) 長狭米、太巻き寿司、混ぜご飯、五目寿司、ぼたもち、かきもち。
- 4)野菜料理・果物園での食べ物(5品目):筍(破竹など)、太巻き祭り寿司、焼き米、からなます、きやらぶき。
- 5)町場となっている砂丘地帯の食べ物(1品目):芋羊羹。

分類すると磯の食べ物が「鴨川味の方舟」品目の半数を越えていることが分かる。磯浜の海岸集落は鴨川市の中でわずかな面積でしかないが、金目鯛、伊勢えび、サザエといった高級食材がとれることと、ヒジキ、天草、ワカメ、ハバなど市場で1級品として取り引きされる海藻が磯に多く生えていること、サザエカレー、つみれ汁、なめろう、さんが焼き、ヒジキの煮物、ところてんは、海岸集落の人達が日常に食べていた料理で南房総の海に特徴的な美味しい物があること、が重なったため、品目数が増えたとみることができる。これら磯の食べ物は、海岸集落と、現在は町場になっているが元々浜の村であったところに加え、水田地域でも「鴨川味の方舟」にすべき美味しい食べ物としてあげられた。

磯の食べ物に次いで多くあげられたのが、長狭米を用いたご飯料理である。長狭米とご飯料理だけで8品目に達している。野菜料理・果物園である山沿いの地域も、棚田で米を用いた料理が出されており、鴨川の人達が長狭米を美味しい米として自負していることを改めて確認できる。長狭米を美味しい食べ物としてあげた人は60名と、WS参加者の半数が鴨川で誇れる味と考えていた。なお、米料理が多いことは、美味しい長狭米があることに加え、米料理に使う農畜産物や海産物が豊富に手に入ることにより成り立っている。

厚焼き卵で巻かれた太巻き寿司は、多くの農家が鶏を飼い、鶏卵が容易に入手できたからこそ作られた食物で、卵や砂糖が高価で滅多に食べられなかった時代には大変なご馳走であった。

野菜料理・果物圏の食べ物になると「鴨川味の方舟」の品目としてあげられた食べ物の数は大きく減り、棚田でのご飯料理を除くと、からなます、きやらぶき、チッコカタメターノの3品目となる。これは、野菜・山菜で、鴨川の個性を示す美味しい味といえるものが少なかったことによる。その中で変わっているのは、初乳を固めて料理に使ったチッコカタメターノ(乳っこ固めたの)である。これは、嶺岡牧が馬牧から牛牧に変わり、日本の近代酪農が興り、鴨川が安房酪農の中心地となった時「売れない初乳を捨ててしまうのはもったいない」と家で料理して食べたという歴史に裏打ちされた食べ物である。

以上の鴨川味の方舟品目はWS参加者が鴨川で特に美味しいと認識している食物である。味の方舟品目の料理は冠婚葬祭、地域行事などで作り食べられていた料理も多く、家庭や地域内での共同調理によって次世代への伝承が行われていた。しかし、現在ではそのような伝承の機会は少なくなりつつある。味の方舟品目を残していきたいと感じていても次世代への伝承が途絶えてしまえば、鴨川味の方舟品目も地域の味として残らないことになる。

そこで、鴨川味の方舟品目の料理を次世代(特に子供)へ伝えていく方法について検討した。最初に、子供に向けた食改の運動である「親子料理教室」を活用できないか検討した。第二に、食べ盛りの子供を持つ世代の親の食事に対する行動様式及びその背景にある食事に対する意識から見て、鴨川味の方舟品目の料理を親達に伝えることが容易か否かを検討した。第三に、学校教育における「食育」の中で鴨川味の方舟品目の料理を伝えることが可能か否かを検討した。そして、最後に、社会的な仕組みの中で「鴨川 味の方舟」の料理を伝える方法について考えた(表8)。

その結果、既にお手軽志向にある親達に鴨川味の方舟品目の料理を伝えるのは容易ではないと判断された。子供の時に料理をする楽しさに気づかせ、料理ができるようにするためには、繰り返し教える必要があること、その鍵を握っているのが学校であることが指摘された。今は学校や教員が忙しく、料理を伝える時間を増やすのは簡単ではないと推察された。まずは次世代の人の食生活像を明確にし、それを念頭に置いた食育プログラムを作り、実施していくことが課題と考えられる。

この検討の中で自分達が主体として行ってきたこと、また実行可能なことが意見として挙げたが、これらの意見から、次世代への伝承として「地域の美味しい味を伝えること」と「料理を作る楽しさを伝えること」が重要であることが浮かび上がってきた。

表 8-1 味の方舟品目の次世代への伝え方

親子伝達講習を増やして「味の方舟」の料理を伝えて行くことは可能でしょうか？
<p>【積極的意見】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・前に江見中学校で太巻き寿司の伝達講習を行ったことがある。(太海江見) ・子供でも「味の方舟」の料理をやれるのでは。料理をやりたい子がいるし、結構上手。太海小学校で作った時の方が中央研修で作った時より美味しかった。(太海江見) ・学校に行って話をし、低学年の子にも伝えたいと思っている。(曾呂) <p>【消極的意見】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・今年は、親子伝達講習を太海小学校で1回行ったが、江見小学校は断られた。(太海江見) ・大山小学校の時は1年生から6年生まで2学年ずつ3回伝達講習を行ったが、主基小学校、吉尾小学校と一緒に長狭学園になったため、親子伝達講習は6年生(40名ほど)の1回に減った。(大山) ・親子伝達講習は、最初は公民館で行っていたが、来にくいというので小学校でやるようになった。(太海江見) ・学校も先生方が忙しいのか、今までは秋に親子伝達講習をしていたのに今年は1月に行った。学校側を変えて行かないと親子伝達講習も難しい。(西条) ・子供がいない。保育園の園児は今35人位いるけど、鴨川から連れて来ている子が多いので太海・江見の子は半分位しかいない。(太海江見) ・家庭で作ってあげればわかるが、たまに教えて「作ってみなさい」といっても作れない。(曾呂) ・一年に1・2回の親子伝達講習で意味があるのか疑問。しかも、全部準備しておいてテレビの料理番組みたいにするだけだから。(東条) ・学校は地域の人達と形式的にやっているだけで、やる気がない。(東条)
子供がいるような働き盛りの世代に「味の方舟」を伝えることは容易でしょうか？
<p>【積極的意見】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・嫁は家庭で料理をよく作る。家族を引きつける味つけをしてみんなから「美味しいね」と言われると作るようになる。(曾呂) ・主人が小さなところで野菜を作っていたから、子供達に「お父さんが一生懸命作ったんだよ。美味しいんだよ」と食べさせたことが良かったと思う。だから子供は好き嫌いが無い。(曾呂) ・息子も料理に関しては手を出さない。食事の後片付けはするが、私が今の脂っこいものではなくて、野菜を煮たり、魚を煮たり昔からのものを持っていくと美味しいという。(江見太海) <p>【消極的意見】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・親は働いているので料理をしている時間が無い。(太海江見) ・主婦が料理をする時間がない。(大山) ・お勤めで忙しいから自分で料理をするのでなく買ってくるようになった。(大山) ・子供達に伝えたいが、お母さんが忙しくて、どう伝えたら良いか。(東条) ・食生活が違ってきている。脂っこい食べ物好まれている。(江見太海) ・コンビニの味に慣れている。(大山) ・おふくろの味が消えてきている。(大山) ・お菓子でも満腹になれば良いという意識が強い。サプリメントで良いと思っている。(西条) ・面倒だからジャスコで煮染めを買ってきたがまずかった。(西条) ・ヒジキや煮染めは食べなくなっている。(西条) ・一般に砂糖を多く使った濃い味ばかり。(西条) ・今の人は味が濃い。市販のタレが濃いから皆同じ味になる。(西条) ・親子伝達講習で、お母さんが伝達のレシピだと味が薄いと言って濃くする。(西条) ・手軽なので「寿しや」のお総菜が売れる。(大山) ・家族が少ないからカボチャの煮染めを家庭で作っても余ってしまうので総菜を買ってくるようになった。(大山) ・家庭で作った料理は日にちが経つとおかしくなるけど、コンビニは常に痛んでいない。(大山) ・毎日同じものは食べたくないし、一人分の料理を作るのは高いし作りにくい。(大山) ・苦労しなくとも買って食べた方が簡単だと言われる。(曾呂) ・手を汚さなくて食べようとする。同じものを食べても自分で作ったものの方が美味しいのに。(曾呂) ・食べることに淡白な人は買ってくる。(曾呂) ・畑にあるものは、穫ってきて洗って根を取って、初めて使ってくれる。若い人は、泥が着いたままの野菜は使ってくれない。(曾呂) ・スーパーで輪切りなど(カット野菜)を売っているのがいけない。砂出ししたアサリ、ひげを取ったもやしでないと使わないようになってきている。(曾呂) ・人参でも大根でも、洗っただけで料理しようとしなない。「危ない」と言って厚く皮を剥く。変な手間をかける。自分達は洗っただけで料理しているけど。テレビで、「人参ばかり作っている所は土壌消毒をした上に農薬も使っているから、人参の皮を剥くように」と言っていたと。(曾呂) ・お誕生日に以前は母がご馳走を作ってくれたが、今は「どこかで食べにいこう」「どこかで買おう」になった。おふくろの味がなくなり「袋の味」になった。(東条) ・同居していないから年寄りの作るのを見ていないので、「作れ」といわれてもできない。(大山) ・食べて生きていく糧を知らない。(大山)・家族で協力する意思がない。(曾呂) ・お婆ちゃんと一緒に住まないとうまく作るか分からない。(東条) ・最近の育成会・PTAはおかしい。生活の場で当然やることをやらない。子供には「勉強、勉強」で当たり前の暮らしを教えない。(東条) ・「健康」、「食育」と言わないとやらない。野菜を食べない。(大山)

表 8-2 味の方舟品目の次世代への伝え方

<p>子供に「味の方舟」の料理を伝えるにはどうしたら良いと思いますか？</p>
<ul style="list-style-type: none"> ・孫に対して積極的に働きかけるようにしている。(江見太海) ・親が食べないと子供はダメ。(曾呂) ・「あんた達、子供が『お母さんの味よりコンビニの味の方が美味しいね』といわれないうちにね」と言っている。(曾呂) ・家族、特に娘をターゲットにして伝える。(吉尾) ・同じカレーでも母親が作ったものとお婆ちゃんが作ったものと味が違う。孫が「お婆ちゃんの方が美味しい」、「お婆ちゃんの方が作るのに時間が多い」と言う。(東条) ・子供達に私達が作って食べさせること。(東条) ・日本の食を学校で教えないと。(西条)
<p>学校で食育としてどのようなことをしていますか？</p>
<p>【積極的意見】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・大山小学校では野菜を校庭で作って、自分達の作った作物を使って料理して食べることが行われていた。(大山) ・吉尾小学校では安房農林振興センターから補助金をもらって紙芝居を行っていた。(大山) ・月金の2回がご飯の日だったが、地産地消で長狭米を使って週3回ご飯の日になった。(曾呂) ・給食センターも地元の人が作ったものを入れている。(曾呂) <p>【消極的意見】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・料理の時間は5・6年生の時に年間2回程度しかないと思う。(大山) ・家庭科の中で料理を行っているだけ。(東条) ・今に給食に問題が出る。スパゲティが出てご飯が出るとか、パンとスパゲティなんておかしい。カロリー重視だからおかしい給食になる。(曾呂) ・給食の味って、どんな味？(曾呂)
<p>学校の食育で「味の方舟」の料理が出来るようにすることは可能だと思いますか？</p>
<ul style="list-style-type: none"> ・太海小学校では、女の教頭先生が食育に熱心で、子供達とナガマタを海に穫りに行って、それをゼリーのように料理していた。菜花を中に入れてたりして。(太海江見) ・西条小学校では草鞋を編んで、修学旅行で箱根に行った時に履いている。(太海江見) ・給食センターを廃止して、子供達が当番で作るようにする。給食センターの職員は、子供達の食事作りを応援するようにする。(西条) ・今年は男子が1人だけでかわいそうだが、去年は2人いて女子より料理がうまかった。(太海江見) ・今は男の方が料理をする。(太海江見) ・6年生の担任の先生が「家でやります」と言って結構上手で…。(太海江見) ・中学校の家庭科で料理の時間はどのくらいあるのかな？ 田植えとか、稲刈りとかやっているのかな？(太海江見)
<p>社会的仕組みとして「味の方舟」の料理を教えることが出来ないでしょうか？</p>
<ul style="list-style-type: none"> ・土曜日を“食育の日”として、空き校舎を利用して料理を伝える。(大山) ・息子が孫に畑もやらせたいと言っている。嫁が農家の家なので。(太海江見) ・大山は恵まれていて、作物が出来る全過程を見ている。都会から家に来た子は、栗がイガの中に入っているのを知らないし、柿の青いのをもらったり、稲の花を知らない。(大山) ・小さい時に栄養というものを教えることが大事。小さい時子供が腎臓を悪くし、おしっこが醤油のように濁ようになった。正月に夫の布団が汗でベトベトになったが、私が食事を作るようになったら直った。だから、40年前から栄養改善と食生活改善にのめり込んだ。(曾呂) ・肉と青いものを食べる時、青いものを多めに食べさせるようにしないといけない。(曾呂) ・食改の人に「味の方舟」の料理を伝える。(吉尾) ・高齢学級女子部の人にも「一緒にどうですか」と声をかけている。(曾呂) ・調理は惚け防止に良い。(西条) ・地域で地引き網や芋掘りをやっている。地域の人が子供育てるようにすべき。(東条) ・「味の方舟」の料理を広報に載せる。(吉尾) ・マスコミを利用する。(小湊・天津) ・鴨川市研修センターで「味の方舟」の料理を伝えるようにする。(東条) ・なかむら、あづま、忠兵衛などの店で「味の方舟」の料理を出す。(小湊・天津) ・Kタワーで味の方舟のメニューを出す。(小湊・天津) ・ウオポートにレストランを作り、道の駅のような地元産料理を出す。ふらりの2階は良い。(小湊・天津) ・主婦で郷土料理を食べる店を起業する。三芳の鄙の里で地元のおばさんが郷土料理を教えてくれる。(小湊・天津) ・景色を活かしてレストランを作り、郷土料理を出す。(小湊・天津) ・昔は海のもの自由にとれた。今は漁業権がうるさくなって無理だけど。内房の養殖とは違う。(太海江見)

第二項 地域戦略的食物「チッコカタメターノ」

鴨川味の方舟品目の中で特に地域戦略的食物となるのは、「チッコカタメターノ」である。鴨川市の歴史個性である嶺岡牧があったことによりつくられた食生活は、“牛乳を食べる食生活”に集約される。嶺岡牧は日本酪農発祥の地であり、そのことにより嶺岡地域が日本の酪農をリードした安房酪農地域の中心地となってきたこと、徳川吉宗が嶺岡牧で酪農を始めたのは国民が乳製品を食べる生活を推進するため、主要乳製品の加工メーカー、そして主要乳業メーカーの創業地となっており、牛乳を使った食品を食べることが他地域に先行して行われ、広く住民の日常的食生活を形成しているからである。

鴨川市住民は、いわゆる初乳チーズ(牛乳豆腐)のことを嶺岡地域の住民達は「乳っこ固めたの」、「乳っこの固めたもの」などと呼んでいる。NPO 法人大山千枚田保存会が発行している「あんど通信」でこの食べ物を紹介する時、発音通りをカタカナで表記し「チッコカタメターノ」とした(NPO 法人大山千枚田保存会 2001)。本論文でも初乳チーズをチッコカタメターノ、初乳チーズ料理をチッコカタメターノ料理と記すことにする。

チッコカタメターノと呼ばれる食べ物は、牛乳を固めた食べ物の総称である。チッコカタメターノといっても、その内容は千差万別である。特定の食物文化の中心地は、特定の食物が多様性に富み、外周部に行くに従って単一化することから、チッコカタメターノとしてどのような食物がつけられているかを調査した。

分娩後五日以内の牛の初乳は、厚生労働省の乳等省令(正式名称、乳及び乳製品の成分規格等に関する省令(昭和二十六年十二月二十七日厚生省令第五十二号別表二の(一)の(2)1))によって、人への食品利用が制限されており、酪農家以外は初乳を手に入れることが難しい。そのため生乳や初乳・移行乳を現在も手に入れて食べることができる酪農家に限定し、どのようなチッコカタメターノの食べ方をするのかを聴き取り調査した。可能な限り被調査者にチッコカタメターノ料理を作ってもらおうようにしたが、それが困難な場合は作り方を聞いて調査者が作り、調理品の写真撮影を行い、それとレシピを合わせてデータベース化を図った。

チッコカタメターノは市販乳でも作られるが、本来売ることが出来ない初乳を使って料理したものであることから、牛の出産後2日目、3日目等に調査者が酪農家に向き、酪農家の方にチッコカタメターノの料理をしてもらうか、調査者が初乳及びチッコカタメターノを分けてもらって料理を作った。

次に、鴨川市在住在勤の人達が、現在どの程度チッコカタメターノを食べているかを“「乳っこ固めたの」(牛乳豆腐料理)の喫食に関するアンケート調査”を実施し、地域食文化としての残存度を確認することとした。アンケート項目は、①チッコカタメターノの喫食経験、②チッコカタメターノの味に対する選好、③チッコカタメターノを手作り出来るか否か、④チッコカタメターノの原料である牛乳の入手方法、⑤食べるチッコカタメターノ料理の種類とし、選択肢から選ぶ自筆式とした(参考資料3)。

その結果を基に、チッコカタメターノを地域戦略食物にする方法と、その問題点を検討した。

(1) チッコカタメターノの料理

1) どのようなチッコカタメターノを作るかを酪農家、地域住民にたずねると、野菜と煮た物などが挙げられる。その作り方は「皆同じだよ」と言われることが多かった。しかし、実際に調理を見ながら作り方を聞いた結果、「野菜と煮た物」でも多様で、数種類に収まるものでないことが明らかとなり収集したチッコカタメターノ料理は 63 品に達した（参考資料 2）。

2) 今回採録したチッコカタメターノは、おやつ 13 品、おかず 41 品、汁 4 品、麺 2 品、飯 3 品と、おかずが 65.1% を占めていた。中でも、ごぼう、たまねぎ、しらたきを使った煮物は多様な作り方が認められた。これは、肉の代用にチッコカタメターノを使った、たまねぎで甘く下味を付けたすき焼きもしくは肉ごぼうとみることがきる。

出荷することが出来ない初乳を捨てずに固めて肉代わりに用いたといわれているが、肉と比べて牛乳の臭いは薄く蛋白なので、チッコカタメターノが入っていても野菜の煮物の色彩が強い。元々の使い方とは異なるが、肉と一緒にチッコカタメターノを料理すると味が引き立つ。チッコカタメターノ自体は、蛋白なことから卵、肉、魚、野菜のどれとも違和感なく、醤油、砂糖、味噌など幅広い調味料に合い、煮物、揚げ物、炒め物、焼物にもなることから利用範囲は広い。このことが、チッコカタメターノの多様性をもたらした要因と考えられる。

3) 1 人の人が作るチッコカタメターノ料理のレパートリーは少なく、大抵は 3 品以内にとどまる。今回の調査がきっかけで、チッコカタメターノの料理法を酪農家間で情報交換が行われるようになった。「チッコカタメターノ料理を作るから見に来て」といわれて家へ伺うと、これまでは作ったことのない料理を試しに作ってみたら美味しく簡単に出来て驚いているというケースがあった。チッコカタメターノの料理法に関して情報交換が少なかった理由として、余った物の処理方法として考え食品としてみていなかったことと、酪農家以外は乳等省令により、戦後は初乳や生乳を手に入れることが困難になり、一般的な食品として扱うことが出来なくなったことをあげることが出来る。逆に、調査で確認されたチッコカタメターノ料理の多様性は、鴨川市に酪農家が多かったこと、家によって様々な食べ方がされてきたことを表している。

4) 鴨川市に隣接する南房総市丸山地域では牛乳に酢を入れて固めるのではなく、蒸して固める方法で作られている。この作り方は蒸すだけで硬めのプリンのように固まり捨てる場所がない。また、出来たてのチッコカタメターノに醤油をかけて酒のつまみやおかずにするところが多いが、西条、東条、江見、和田では砂糖をかけておやつとして食べる家が多い。これらは、チッコカタメターノ料理に地域差が存在することを示している。

5) 作り方でチッコカタメターノに含まれる水分が変わる。チッコカタメターノは、ふんわりと作るのが基本だが、汁やすき焼きの具にする場合は空気を抜いて密に固めた方が合うなど、作りたい料理によってチッコカタメターノの適切な水分や固め方が異なる。水分が多くべたっとしたチッコカタメターノは、どの料理に用いても臭いがきつく、料理のバランスがとれない。

水分、全固形、乳脂率は牛一頭一頭により、また日によって異なる。美味しいチッコカタメターノを作るには、それぞれ異なる生乳の状態に合わせて煮沸の火加減、酢の量、酢を入れるタイミング、かき混ぜ方を変える必要がある。こうした料理の加減を即座に判断し適切に対処できるか否かがチッコカタメターノを美味しく作れるかのポイントとなる。美味しくできるか否かがチッコカタメターノに対する好き嫌いや味に対する評価と結び付いている。

(2)「チッコカタメターノ」の喫食に関するアンケート調査の結果

鴨川市住民を対象に行ったチッコカタメターノ喫食に関するアンケート調査の結果概要は以下の通りである。

1)フェースシートの概要

- ①男女別にみると、「男」が 20.3%、「女」が 70.1%と大半が女性である (図 48)。
- ②年齢階層別回答者数では、「60 歳以上」が 42.1%と最も高く、次いで「40～50 歳代」が多く 37.5%、「20～30 歳代」は 16.9%と、やや高齢者に傾いた構成になっている (図 49)。
- ③出身地は、「鴨川市内」が 54.4%と半数で、「鴨川市外」が 26.1%であった (図 50)。
- ④現在の住まいは、72.4%と大半が鴨川市内の在住者であった。その内、東条、天津、鴨川と、現在は酪農がほとんど行われていない町場地域に住む人の回答者数が多かった (図 51)。

2)チッコカタメターノの喫食経験

チッコカタメターノを「食べたことがある」は 39.5%と、これに「食べたことはないが知っている」を合わせると 50.2%で、半数を越える。ほぼ半数の人が「今まで知らなかった」が、市販されている食物でなく酪農地帯でないと知らない食物であることを考えると、鴨川ではチッコカタメターノが身近な食物であったことが分かる (図 52)。「食べたことがある」人は 60 歳以上の女性で鴨川出身者、大山、江見、曾呂、吉尾に住んでいる人で、「食べたことは無いが知っている」人は、40～50 歳代の女性で、鴨川出身者、吉尾、小湊、曾呂に住んでいる人、「今まで知らなかった人」は 40 歳未満の鴨川市外の出身者で、太海、小湊に住んでいる人、に特化している(表 9)。特価度の計算は、平均値を算出し平均値を 1 として計算を行った。

3)チッコカタメターノの喫食状況

チッコカタメターノをいつまで食べていたかをたずねたところ、「今も時々食べる」人は 31.1%で、大半の人は食べたことがあっても平成期には食べておらず、記憶にはとどめているものの過去の味になっていた (図 53)。

属性別特化度を取り纏めてみると、「今も時々食べる」人は、鴨川市外出身の 40 歳未満の男性で、太海、大山、田原に住んでいる人に特化していた。「20 年以上食べていない」人は、60 歳以上の女性、鴨川市内出身者、西条、天津、吉尾に住んでいる人とみることが出来る (表 10)。年齢層が高くなるに連れ、過去の食物になっている。

4) チッコカタメターノの選好度

チッコカタメターノが好きか否かでは、「好き」と答えた人が 52.4%と、「嫌い」はわずか 3.9%だった（図 54）。「好き」な人の特化度はいずれの属性もばらつきが少なく、属性と関係なく好まれていることが分かる（表 11）。「嫌い」は、40～50 歳代の鴨川市外出身の男の人という特徴を持っている。

5) チッコカタメターノの料理者

チッコカタメターノの料理は誰が作っていたのかをたずねたところ、「その他」が最も多く 32.0%、「母」27.2%、「自分」13.6%、「妻」が 1.9%の順となった（図 55）。「その他」は、「酪農家が料理して持ってきてくれる」が多かった。「母」は属性に偏りが少なく、チッコカタメターノ料理は「母」が作ったものを食べていたことを示している（表 12）。「自分」が作ると答えた人は、60 歳以上の女に特化していた。「妻」は、60 歳以上の男で、鴨川市外に居住する人に特化していた。

6) チッコカタメターノ料理を作れるか

チッコカタメターノ料理を作れるかをたずねたところ、「作れない」が 59.2%と過半数に達した（図 56）。「今も時々作っている」と「今は作らないが前は作っていた」を合わせてチッコカタメターノ料理を作ることが出来る人は 4 割弱にとどまった。「作れない」は属性による偏りは少なく、「今も時々作る」は太海、田原、西条と酪農が早くから少なくなった地域に住む人に特化している（表 13）。「今は作らないが前は作っていた」は 60 歳以上で、主基、江見、曾呂と、最近まで酪農地帯でありながら酪農家が著しく減少した地域に住む人に特化している。

7) チッコカタメターノの材料（初乳を中心とした牛乳）の入手先

初乳を中心としてチッコカタメターノを作る時に用いる材料をどこで入手しているかをたずねたところ、「近所の酪農家」が最も多く 32.0%、次いで「自分の家」が 21.4%、次いで「知り合いの酪農家」で 20.4%、「親戚」11.7%、「市販牛乳」8.7%の順であった（図 57）。「市販牛乳」はわずか 8.7%であるが同じ量の牛乳を使ってもチッコカタメターノとして固まりになる量は初乳に比べ少量しか作れず、味もコクのない味になるにもかかわらず市販牛乳でチッコカタメターノを作っていることから、チッコカタメターノを好んで作る人とみられる人がいることは注目される。「離れた知り合いの酪農家」から入手している人も、「市販牛乳」を用いている人と同様、チッコカタメターノを作りたいために材料を入手している人である。このことから、チッコカタメターノを“食べたいと思う食物”であることが分かる。これに対し、酪農家が少なくなっているために、「自分の家」で搾った生乳を使う人 21.4%にとどまった。しかし、最も多い「近所の酪農家」を合わせると 53.4%に達し、酪農地帯であることがチッコカタメターノを食べる文化を創り出していることが分かる。

属性別特化度でみると、「自分の家」は鴨川市外出身者の男の人で主基，鴨川，天津に住んでいる人，「親戚」は大山，東条に住んでいる人に特化している（表 14）。「近所の酪農家」から入手する人は，男性が大変低く，女性の入手先の一つとして選ばれていることが分かる。住まいでみると，太海，吉尾，曾呂，大山，田原で，酪農地帯及びそれに隣接した地域に住む人に特化している。「離れた知り合いの酪農家」は鴨川，田原に住む 40～50 歳代の人に，「市販牛乳」は，太海，主基，天津，西条に住む人に特化している。

8)よく食べるチッコカタメターノ料理

よく食べるチッコカタメターノ料理としてあげられたものをみると，「砂糖がけ」が一番多く 26.2%，次いで「牛蒡やねぎを入れた煮物」，「その他」が多く 25.2%であった（図 58）。「七味醤油がけ」，「卵炒り」がそれぞれ 16.5%で，「天ぷら」1.0%であった。チッコカタメターノ料理は，醤油や砂糖をかけるだけなど極簡単に料理する場合と，野菜を炒め煮にする料理など，しっかりと料理を行う料理がある。「その他」の料理としては，「そのまま」，「サラダ」，「醤油煮」，「砂糖醤油煮」，「すき焼き風」などで，簡単な料理法のものが多かった。

属性別特化度でみると，おやつに食べる「砂糖がけ」は，20～30 歳代で江見，田原に住む人，主に酒のつまみにする「七味醤油がけ」は 40～50 歳代の大山，曾呂，東条に住む人，おやつやおかずにする「卵炒り」は，60 歳以上の人で吉尾，西条に住む人で特化度が高かった（表 15）。チッコカタメターノの料理の中で，美味しいおかずと言われることが多い「牛蒡やねぎを入れた煮物」をよく食べる人は，太海，曾呂，大山に住む男の人に特化していた。

9)他地域との比較

鴨川市におけるチッコカタメターノ喫食状況を他地域と比較するため他地域を対象にアンケートを行った(参考資料 3)。千葉県酪農家 202 人，神奈川県松田町寄地区 59 人，静岡県東伊豆町 89 人の回答を得た。千葉県酪農家は酪農家戸数全体の約半数の回答を得た。その結果，チッコカタメターノ（牛乳豆腐）を，「食べている人」が 45.5%と，非酪農家（千葉県嶺岡地域・神奈川県松田町寄地区・静岡県東伊豆町の地域住民）に比べると，非常に多いことが分かる。しかし，その一方で酪農家であっても「今まで知らなかった」という酪農家が 41.1%いた。牛の初乳が手に入る環境にあったとしても，その食べ物を知らなければ食物選択の選択肢の中にも入らないことが明らかとなった。このことから，食物選択が生業によるものではないということが出来る。

非酪農地域である神奈川県松田町寄地区では食べたことがある人が 20.3%，食べたことはないが知っている人が 15.3%，と合わせると 35.6%の人がチッコカタメターノを知っている。静岡県東伊豆町では食べたことがある人が 9.0%，食べたことは無いが知っている人が 6.7%，と合わせると 15.7%の人しかチッコカタメターノを知らない。寄地区，東伊豆町では，チッコカタメターノを今まで知らなかったという人が 62.7%，68.5%と，全体の多くを占めこの 2 地域ではチッコカタメターノの認知度が低い（表 16）。

10) アンケート調査にみる鴨川市のチッコカタメターノ食文化

以上のアンケート調査から、鴨川市のチッコカタメターノ食文化の姿及び課題を整理すると、以下ようになる。

①鴨川市はチッコカタメターノを半数の人が知っておりチッコカタメターノ食文化地域とみることができる。チッコカタメターノ料理の材料である牛乳を自分の家や近隣の酪農家、知人の酪農家から入手していることが多いことから、チッコカタメターノ食文化は、鴨川が嶺岡牧で始まった伝統的酪農地域で、安房酪農地域の中心地として酪農をしている家が多かったという歴史的・社会的環境条件により形成されたものといえる。

②しかし、チッコカタメターノノ喫食経験を持つ人の中でも、今も食べているのは31.1%の人で、20年以上食べていない人が5割以上を占めること、高齢者層はチッコカタメターノを食べたことがあるが、中年層はチッコカタメターノを食べたことは無いが知っており、若年層はチッコカタメターノを知らない人が大半を占めることから、チッコカタメターノ食文化はすでに歴史遺産化が始まっているとみることができる。

③チッコカタメターノ料理は選好度が高いことから、味によってチッコカタメターノ食文化の歴史遺産化が生じたのではなく、材料となる初乳が入手困難になったことが食文化破壊の要因と考えられる。この材料入手が難しくなったことには2つの理由を挙げることが出来る。第1に、酪農家が減っていることから、自分の家でチッコカタメターノの材料である牛乳を入手できる人が少なくなっていること。第2に乳等省令で近隣の酪農家から入手することが困難になったことである。とりわけ、法令により食文化が壊されたことが明確なケースとして、鴨川市のチッコカタメターノ食文化の歴史遺産化現象は、食品関係法令のあり方に警鐘を鳴らしている。

④小湊を除いて鴨川市はチッコカタメターノ食文化地域であることが確認されたが、より主要な食べ物になっているかで見ると、大山、曾呂のおかず・つまみ地域、吉尾、太海のおかず地域、西条、東条、鴨川のおかず地域、江見、田原、主基のおやつ地域として捉えることができる(図59)。

⑤チッコカタメターノ食文化は歴史遺産化してきているが、チッコカタメターノを好きと答えている人が過半数を超えており嫌いという人は僅かである。そのため、美味しいチッコカタメターノ料理の食体験や、美味しいチッコカタメターノ料理の開発を進めれば容易にチッコカタメターノ食文化を再生できるものと考えられる。歴史に裏打ちされた地域の味として、チッコカタメターノ食文化の再生を図ることが望まれる。それを行う上で、「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」は桎梏となっている。特区制度を活用するなど、食品の安全性、品質保証の維持を犯さないなかで、生乳の地域内自由提供システムを保証する制度にしていくことが求められる。

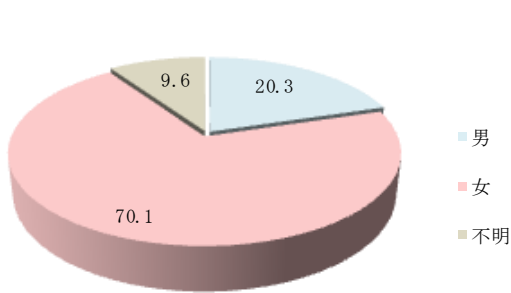


図 48 男女別回答者数 (%)

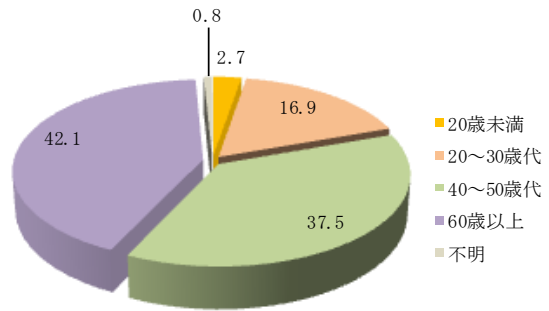


図 49 年齢階層別回答者数 (%)

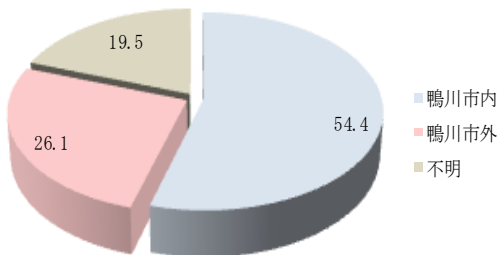


図 50 出身地別回答者数 (%)

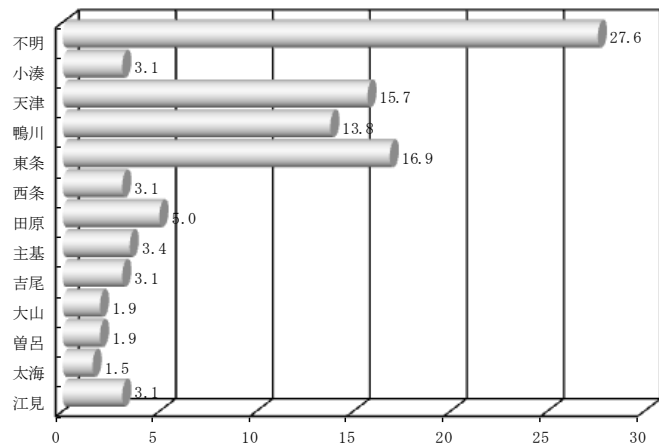


図 51 居住地別回答者数 (%)

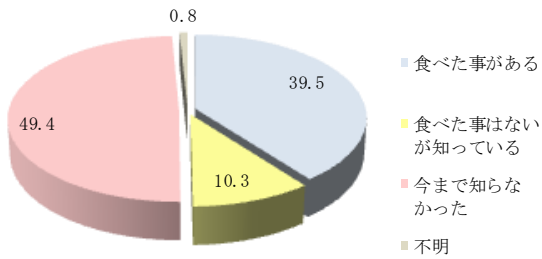


図 52 喫食経験 (%)

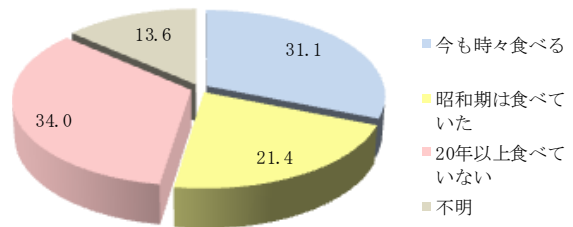


図 53 喫食状況 (%)

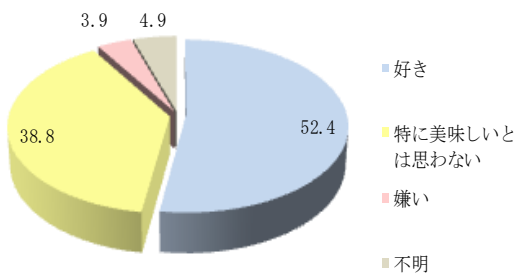


図 54 選好状況 (出現率 %)

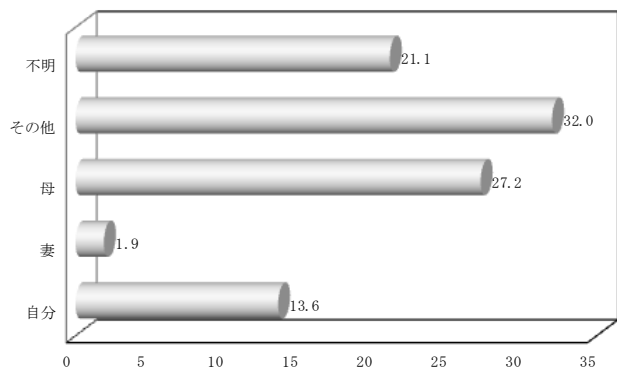


図 55 料理者 (出現率 %)

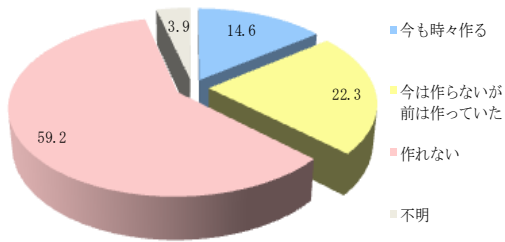


図 56 チッコカタメターノ料理を作れるか (%)

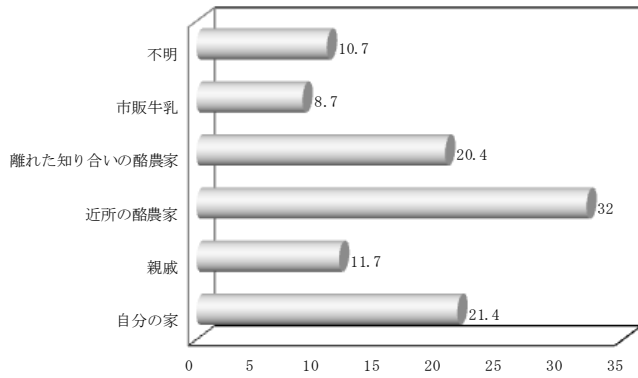


図 57 材料（初乳等の牛乳）の入手先（出現率 %）

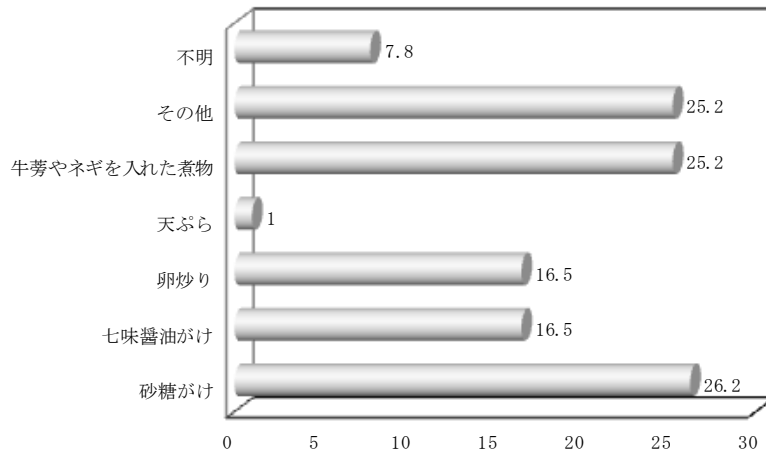


図 58 よく食べるチッコカタメターノ料理（出現率 %）

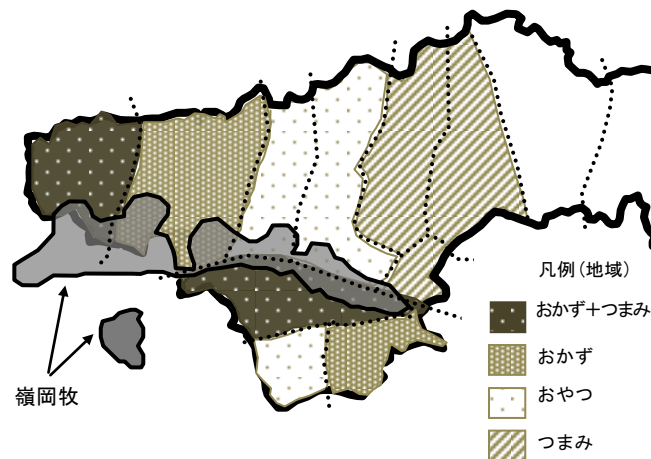


図 59 チッコカタメターノ食文化圏

表9 チッコカタメターノの喫食経験（特化度）

属性		食べたことがある	食べたことはないが知っている	今まで知らなかった
性別	男	0.8182	0.6923	1.2000
	女	1.0519	1.0879	0.9429
年齢	20歳未満	0.3599		1.7210
	20～30歳代	0.3436		1.7340
	40～50歳代	0.8832	1.3738	1.0143
	60歳以上	1.4101	1.1352	0.6447
出身	鴨川市内	1.0286	1.1481	0.9492
	鴨川市外	0.9412	0.6952	1.1046
住まい	江見	1.8408		0.6293
	太海	0.6903		1.4158
	曾呂	1.6567	1.8500	0.3776
	大山	2.2090		0.3776
	吉尾	1.5778	2.6429	0.2697
	主基	0.9204	1.0278	1.0488
	田原	1.0620	1.4231	0.8713
	西条	1.3806		0.9439
	東条	1.0041	1.2614	0.9439
	鴨川	0.7889	0.7929	1.1866
	天津	0.7993	0.7303	1.1923
	小湊		2.3125	1.4158

表10 チッコカタメターノの喫食状況（特化度）

属性		今も時々食べる	昭和期は食べていた	20年以上食べていない
性別	男	1.4615	1.2773	0.4935
	女	0.8958	0.9374	1.1144
年齢	20歳未満	2.8387		
	20～30歳代	1.4194	1.0000	0.6286
	40～50歳代	1.1152	1.1429	0.8082
	60歳以上	0.8774	0.9455	1.1429
出身	鴨川市内	0.8903	1.0851	1.0573
	鴨川市外	1.2454	0.8095	0.8718
住まい	江見	0.7125	1.1079	1.2391
	太海	2.8500		
	曾呂	1.4250	2.0357	
	大山	1.9000	1.3571	
	吉尾		1.3571	1.6522
	主基		4.0714	
	田原	1.7100	0.8143	0.4957
	西条	0.0000	0.0000	2.4783
	東条	1.4250	0.8724	0.7081
	鴨川	0.5700	1.2214	1.2391
	天津	1.0688		1.5489
	小湊			

表 11 チッコカタメターノの選好度（特化度）

属性		好き	特に美味しいとは思わない	嫌い
性別	男	1.0272	0.9000	1.7500
	女	0.9936	1.0235	0.8235
年齢	20歳未満		2.4250	
	20～30歳代	1.2201	0.8083	
	40～50歳代	1.1092	0.8083	1.4697
	60歳以上	0.9311	1.1061	0.8509
出身	鴨川市内	1.0103	1.0038	0.7170
	鴨川市外	0.9763	0.9913	1.6522
住まい	江見	0.7637	1.4000	
	太海			
	曾呂	0.6364	1.5556	
	大山	1.4318		5.2500
	吉尾		2.3333	
	主基	1.2727	0.7778	
	田原	1.9091		
	西条	0.4773	1.7500	
	東条	1.5511	0.4375	
	鴨川	0.2121	1.8148	
	天津	0.9545	0.9333	
	小湊			2.3333

表 12 チッコカタメターノの料理者（特化度）

属性		自分	妻	母	その他
性別	男		5.4545	1.2397	0.9404
	女	1.2245		0.9462	1.0134
年齢	20歳未満				
	20～30歳代			1.7284	0.7071
	40～50歳代	0.6000		1.1407	1.1879
	60歳以上	1.3095	1.6667	0.8642	0.9091
出身	鴨川市内	0.9333		1.0000	1.0667
	鴨川市外	1.2000	4.0000	1.0000	0.8000
住まい	江見			2.8125	
	太海				
	曾呂	1.8750		0.9375	0.6250
	大山	1.8750			1.2500
	吉尾	0.0000		0.7031	1.4063
	主基	1.8750		0.9375	1.8750
	田原	1.8750		0.9375	0.6250
	西条			1.8750	0.6250
	東条	0.9375		0.9375	1.2500
	鴨川	0.5625		1.1250	0.9375
	天津	1.6071		0.4018	1.0714
	小湊				

表 13 チッコカタメターノの料理を作れるか（特化度）

属性		今も時々作る	前は作っていた	作れない
性別	男	0.8750	1.1667	0.9722
	女	1.0294	0.9608	1.0065
年齢	20歳未満			1.6066
	20～30歳代	1.1667	0.7101	1.0710
	40～50歳代	1.0294	0.6266	1.1340
	60歳以上	0.9825	1.2708	0.9019
出身	鴨川市内	0.9560	0.8763	1.0599
	鴨川市外	1.1014	1.2850	0.8620
住まい	江見		2.9538	0.6244
	太海	6.4000		
	曾呂		1.6410	1.0407
	大山	1.6000		1.1707
	吉尾			1.5610
	主基		3.2821	0.5203
	田原	3.8400		0.6244
	西条	1.6000		1.1707
	東条	0.8533	0.9846	1.0407
	鴨川		0.9846	1.2488
	天津	1.2800	0.9846	0.9366
	小湊			

表 14 チッコカタメターノの材料（初乳等の牛乳）の入手先（特化度）

属性		自分の家	親戚	近所の酪農家	離れた知り合いの酪農家	市販牛乳
性別	男	2.074	1.067	0.395	1.016	
	女	0.752	0.985	1.140	0.996	1.231
年齢	20歳未満				4.333	
	20～30歳代	0.689		1.379	0.722	1.685
	40～50歳代	1.201	1.067	0.801	1.677	
	60歳以上	0.937	1.093	1.093	0.572	1.536
出身	鴨川市内	0.747	1.235	1.046	0.913	1.210
	鴨川市外	1.613	0.429	0.889	1.210	0.490
住まい	江見	1.180		1.026	0.908	1.475
	太海			2.565	0.000	7.375
	曾呂			1.710	1.513	
	大山		2.458	1.710		
	吉尾			2.565		
	主基	1.967		0.855	1.513	2.458
	田原		1.475	1.539	1.815	
	西条	1.475		1.283		1.844
	東条	0.787	1.967	0.684	0.908	0.983
	鴨川	1.770	0.738	0.513	1.815	
	天津	1.686	1.054	0.366	0.648	2.107
	小湊					

表 15 よく食べるチッコカタメターノ料理（特化度）

属性		砂糖がけ	七味醤油 かけ	卵炒り	天ぷら	牛蒡やネギを 入れた煮物	その他
性別	男	1.205	0.413	0.362		1.315	0.789
	女	0.957	1.123	1.133	1.209	0.934	1.044
年齢	20歳未満						3.654
	20～30歳代	1.759				1.218	0.609
	40～50歳代	1.138	1.315	0.822		0.967	1.075
	60歳以上	0.847	0.931	1.242	1.759	1.015	0.947
出身	鴨川市内	0.941	0.962	1.049	1.442	0.987	0.962
	鴨川市外	1.134	1.087	0.889		1.030	1.087
住まい	江見	1.435				0.763	1.525
	太海					3.813	3.183
	曾呂	1.196	2.033			2.542	
	大山		3.050			1.960	1.960
	吉尾	0.897		3.288			
	主基	1.196				1.271	1.271
	田原	1.435		0.871		0.763	1.525
	西条	0.897	1.525	2.179			
	東条	1.282	1.743	0.934		0.817	0.545
	鴨川	0.718		1.307		0.763	1.525
	天津	0.897	1.525	1.089	7.625	1.430	0.953
	小湊						

表 16 チッコカタメターノ（牛乳豆腐）喫食状況の比較

		食べたことが ある (%)	食べたことは無い が知っている (%)	今まで知ら なかった (%)	無回答 (%)
千葉県酪農家	n = 202	45.5	10.9	41.1	2.5
千葉県嶺岡地域住民	n = 261	39.5	10.3	49.4	0.8
神奈川県松田町寄住民	n = 59	20.3	15.3	62.7	1.7
静岡県東伊豆町住民	n = 89	9.0	6.7	68.5	15.7

第五節 地域食資源の活用・管理計画

(1)地域食文化データベースの整備

地域食生活に興味のある地域住民と研究者で、食文化調査を行い、地域の食生活に関する食生活データベースを整備する。また、地域住民達と食生活再生 WS を開催し、調査結果をもとに食生活の見直しを行う。

この調査の一環で残したい味(鴨川味の方舟品目)の調理法について詳細調査を行い、これら調理のデータベース化と合わせて食材生産者および郷土料理・加工食品の名人などの人材データベース化をはかり、美味しい食材を提供してくれる人の人材バンクを整備する。

(2)啓蒙・普及の促進

- ①嶺岡地域食文化調査結果を冊子などにまとめ、パネルディスカッション及びシンポジウムを開催し、普及を図る。
- ②「鴨川市食文化データベース」を基に鴨川市の郷土料理づくりの研修を行い、この郷土料理を体験活動で人に伝えることが出来るようにインストラクター養成講座の実施、郷土料理づくり体験プログラムを作成し、定期的にトレーニング（研修会）の会を持つ。
- ③地域食文化講習会を開催し、地域食文化についての説明、及び地域の郷土料理・加工食品作り体験で伝えることが出来るようにインストラクター養成講座をとり行う。また、常時ビジターを受け入れられるように定期的にトレーニング（研修会）を行う。
- ④外部からのビジターや、地域住民や小中学生を対象とした研修会の開催など体験活動を通して、嶺岡地域の郷土料理の伝承と地域食文化の啓蒙・普及を図る。

(3)地域食伝承のための環境整備

郷土料理・加工食品体験プログラム（マニュアル）作成、これを作成することにより従来の作り方を改良するなどして、より人に分かりやすく伝え、体験提供（指導）が行えるようにする。また、ビジターが安定的に来るようになるまで、魅力発信のためのPR活動をHPや各種媒体を通して行っていく必要がある。

(4)味の伝道士システムの構築

持続的に食材供給が実現できる環境づくりを、自然環境－食材生産－食事文化を一体として地域再生を行うシステムづくりが必要となる。現在ある嶺岡地域の食の魅力を活かし、それを伝えることを職業とする「味の伝道士システム」を作る必要がある。

(5)地域生活者としての食の連携

食材生産者および消費者の枠ではなく地域生活者として地域食生活再生の検討を行い、未来の地域食文化創造のためのグランドデザインを地域生活者全体で描くことが必要となる。

例えば地域酪農家で一つの経営体を組織するなど、牛乳の生産・流通を確立し、嶺岡地域の食材や食品が嶺岡地域で流通される「Local food system」を構築する。そして、生活者達は美味しい食材を提供してもらうために、それに見合う価格で食材を購入することで、自分達の生活を守り、生産者を応援することが出来る。

地域の食文化創造を行うに当たり、食材だけではなく、加工製品から郷土料理の一貫提供が必要になるが、加工製品を活用した食品加工体験モールが必要になる。全体の運営を行うにあたり、地域住民が主体となり拠点を作ることが重要となるが、戦略遂行のために大きな視野で食の連携システムを構築することが必要となる。

第六節 地域キャラクタ食の抽出

各地区らしいと感じる味についての意見抽出を行った。KJ法で示された意見抽出は図60に一例として示す。結果は表17の通りである。

小湊地区の味として豊富な磯の物・磯料理が挙げられた。小湊は海に面しており、漁港がある。しかし、奥へ行くと農家もあり、米農家は少ないが、畑作農家がある。

天津地区では磯の物・磯料理のみが挙げられた。天津地区の味＝磯の物・磯料理ということが出来る。天津地区も海に面しており、漁港があり漁業が盛んである。

江見・太海地区は、海に面しており漁港がある。貝類が豊富に挙げられたことが特徴である。サザエが沢山採れたので、料理に肉代わりにサザエを使う料理が挙げられた。

鴨川地区は鴨川市の中心地であり、商店街・鴨川漁港がある。魚料理が豊富に挙げられた。しかし、磯の物が食材として挙げられなかった。そのため、購入によって魚を入手しているとみることが出来る。中心地であるため鴨川市で生産される食物を購入によって得やすい地区である。

東条地区は根方上ノ芝遺跡があり今もなお条里制の跡を見ることが出来る。平野が広がり米作りの楽な場所である。砂地のためかつて、サツマイモの産地として有名であった。果物を栽培しているため、果物やジャムが挙げられた。

西条地区は米・魚・野菜・山菜などどれもまんべんなく挙げられたという印象を受ける。山菜が西条地区から多くなるが意識として鴨川・東条地区の購入による町場の食文化と毛色が少し変わる。しかし、水田地域のように米や米料理が沢山挙がるというわけではなかった。

田原地区から水田面積が大きくなるが田原地区の味として、米・米料理に加え、山菜と言うよりもむしろ田んぼに生えているような野の物が挙げられた。また、この地区では田原地区の味として川魚が挙げられた。

主基地区は水田面積が広く、平地水田地域である。中山間地である大山・曾呂地区に比べ単収あたりの米収量が多く、ほぼ機械で作業している。主基の味として挙げられたのは米・米料理が中心であった。

吉尾地区は山に面しているものの大山・曾呂とは異なり棚田はほぼない。平野部であり米が多くとれる土地ではあるが米料理ではなく、むしろ山菜や果物が吉尾の味として挙げられた。

曾呂地区は山に面しており、棚田が広がる。棚田の面積は小さく機械が入りづらいため、昔ながらの米作りが残っている。そのため、曾呂地区では曾呂の米を『曾呂米』と他の地区の米とは区別して呼ぶ。曾呂地区の味として米料理、果物が豊富に挙げられた。かつては酪農家が多い地区であった。現在でも少ない頭数ではあるが牛の畜産農家は何軒かある。柑橘類を植えている農家が多いことも特徴である。大山地区も曾呂地区と同じく山に面しており、棚田が広がる。棚田の面積は小さく機械が入りづらいため、昔ながらの米作りが残っている。大山地区の味として米・餅料理、野菜、果物が豊富に挙げられた。曾呂地区同様、かつては酪農家が多かった地区である。現在でも少ない頭数ではあるが牛の畜産農家は何軒かある。柑橘類を植えている農家が多いことも特徴である。

磯料理地域で顕著な特徴を示すのが天津地区である。天津では地域の味として、金目鯛、アジ、イワシ、サバ、カツオ、アワビ、サザエ、イセエビ、ヒジキなど磯でとれる魚介類・海藻が示され、農産物の料理はまったく挙げられなかった。

これが米料理地域になると、海産物は地域の味として全く挙げられず、米のうま味を端的に示す塩握りや、太巻き寿司、太巻き祭り寿司、野菜寿司、五目寿司、栗ご飯、いもご飯、菜花ご飯、筍ご飯などが並んだ。

野菜料理・果物料理の大山、曾呂地区では、からなます、菜花の和え物や野菜の煮しめ、筍の煮物、きゅうりの酢の物、なすの素揚げ、なすとししとうの味噌炒め、コンニャク田楽味噌、里芋の煮物など季節野菜を使った料理や、きやらぶき、ふきのとうや筍の天ぷら、ウドの酢味噌和え、とろろ汁などの山菜料理、梅干しや梅酒、梅ジュース、ゆずゆべし、ゆずピール、夏みかんジュース、夏みかんピール、栗の渋皮煮、イチジクの砂糖煮、干し柿など果物を使った料理が多く挙げられた。

古くからの町場で、交流による多様な料理地域は、さんが焼きやなめろう、ヒジキの煮物等の海産物を用いた伝統的な磯料理、太巻き寿司や混ぜご飯等の米料理、菜花料理や芋ようかん、空豆などの農産物といった、鴨川各地の料理がすべて挙げられた。

また、鴨川産の苺やブルーベリー、夏ミカンなどのジャムを塗ったトースト、菜花とベーコンのパスタなど、伝統をあまり感じない食事が地域らしい味として挙げられた。これは当地が古くから開け、食に関しても商品経済が浸透していたことによるものと考えられる。以上から、鴨川市内の風土の相違が4つの地域の味を作りだしているということが出来る。

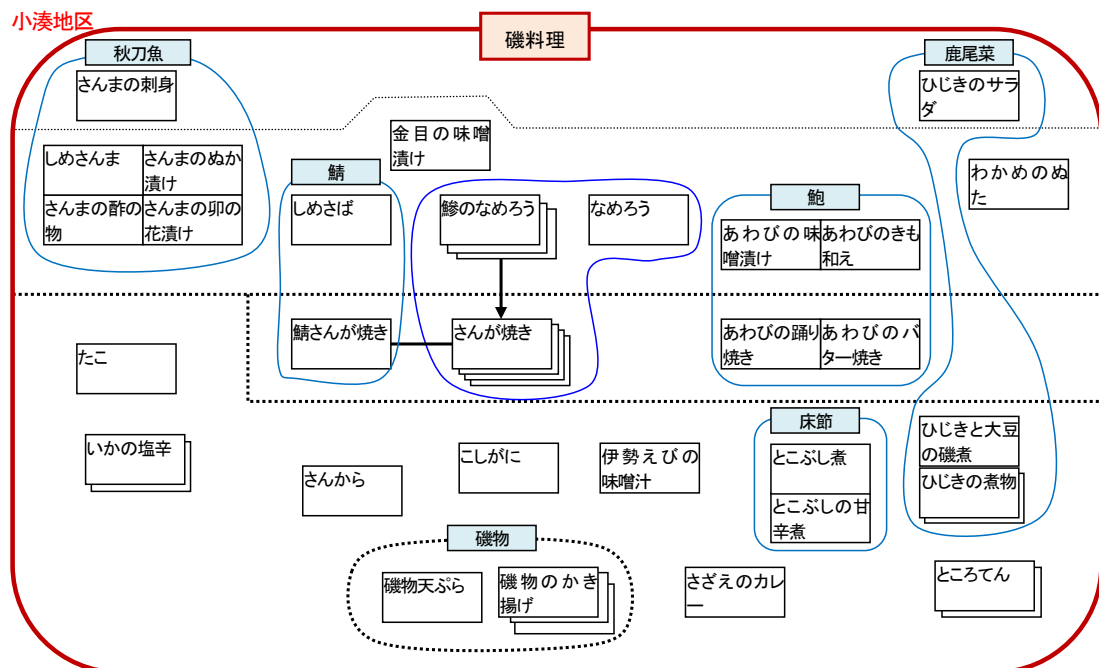


図 60 KJ法を用いた各地区らしい味についての意見抽出

表 17-1 地域個性食導出 WS の結果

小湊	<p>〈磯物・磯料理〉(サンマ) サンマの刺身, サンマの酢の物, サンマの卵の花漬, しめサンマ, サンマのぬか漬 (サバ) しめサバ, サバさんが焼き (アワビ) アワビの踊り焼き, アワビのバター焼き, アワビの味噌漬, アワビの肝和え (ヒジキ) ヒジキのサラダ, ヒジキの煮物, ヒジキと大豆の磯煮 (イソモノ) イソモノ天ぷら, イソモノのかき揚げ (なめろう・さんが) アジのなめろう, なめろう, さんが焼き (その他) タコイカの塩辛, さんから, こしが二, イセエビの味噌汁, サザエカレー, ところてん</p> <p>〈野菜〉(カボチャ) カボチャサラダ, カボチャとナスのとうじん (ナバナ) ナバナのごま和え, ナバナのからし和え, ナバナの白和え</p> <p>〈大豆料理〉ご汁, 白和え, 野菜の卵の花和え</p> <p>〈山菜〉ワラビ, きやらぶき, タケノコの塩漬</p>
天津	<p>〈磯物・磯料理〉(アジ) アジのたたき, アジのなめろう, アジのさんが焼き, アジのおぼろ, アジの南蛮漬, アジのハンバーグ, アジフライ, アジの骨の揚げせんべい (サバ) サバのさんが焼き, サバのおぼろ, しめサバ, サバのさんから, サバの味噌煮, サバの子煮, サバのハンバーグ, サバのいそべ揚げ (イワシ) イワシの刺身, イワシの南蛮漬, イワシの酢漬, イワシのすり身汁 (キンメダイ) キンメダイの刺身, キンメダイの煮つけ, キンメダイの姿揚げ (カツオ) カツオのたたき, カツオの角煮, カツオのあら煮, カツオショウガ醤油漬大葉焼き, カツオのまごちゃ (エンザラ) エンザラのなめろう, エンザラの具焼き, エンザラのおぼろ, エンザラのつみれ, エンザラの塩焼き, エンザラハンバーグ (イカ) イカの塩辛, イカの肝和え, イカの一晩干し, イカのショウガ焼き, イカのかき揚げ (ザッコ) ザッコの天ぷら, ザッコの佃煮 (イソダマ) イソダマの味噌汁, イソダマのかき揚げ (イソツピ) イソツピの味噌汁, イソツピのこしが二, イソツピの醤油甘辛煮 (ハバ) ハバの雑煮, ハバの味噌汁, ハバの佃煮 (ヒジキ) ヒジキの炊き込みご飯, ヒジキハンバーグ, ヒジキの白和え, 五目ヒジキ, ヒジキサラダ (天草) ところてん, 寒天, 天草のコーヒーゼリー (その他) マンボウ, 天然シジミ, モクズガニの味噌汁</p>
太海・江見	<p>〈磯物・磯料理〉(アジ) アジの刺身, アジの酢の物, アジのたたき, アジのさんが焼き, アジの南蛮漬, アジの干物 (サバ) サバの酢の物, サバのさんが焼き, サバの味噌煮 (イカ) イカの酢の物, イカの一晩干し (サザエ) サザエカレー, サザエの壺焼き (アワビ) アワビの刺身, アワビの踊り焼き (イソダマ) イソダマのかき揚げ, イソダマ入りぬた (ワカメ) ワカメの芽株のちらし, ワカメの味噌汁, ワカメの酢の物, ワカメのぬた, ワカメとタケノコの煮物 (その他) ヒジキの煮物, ところてん, タコの酢の物, おとしマグロのぬた, サンマの卵の花漬, さんが焼き, キスの干物</p> <p>〈米料理・餅〉五目ちらし, あべかわ餅</p> <p>〈野菜料理〉(切り干しダイコン) 切り干しダイコンの酢の物, 切り干しダイコンの煮物 (その他) ホウレンソウの胡麻和え, シュンギクとニラの胡麻和え, キュウリのからし漬, 野菜の一夜漬, 筑前煮</p> <p>〈山菜〉きやらぶき, フキノトウの味噌和え</p> <p>〈大豆製品〉おからの酢の物, おからの煮物</p> <p>〈果物〉梅干し</p> <p>〈おやつ〉ソラマメのあんこ</p>
鴨川	<p>〈ご飯・米料理〉赤飯, 黒飯, 季節野菜の混ぜご飯, 麦とろ, 山菜おこわ, ヒジキご飯, サザエどんぶり, マグロの鉄火丼, 五目寿司, 太巻き寿司, 地魚握り寿司, サンマの押し寿司</p> <p>〈汁〉ご汁, カニ汁, どじょう汁, とろろ汁, イセエビの味噌汁</p> <p>〈磯料理〉(アジ) アジのたたき, アジのなめろう, アジの南蛮漬, アジのさんが焼き, アジ干物(イワシ) イワシの南蛮漬, イワシのつみれ, イワシの干物(ブリ) ブリのしゃぶしゃぶ, ブリの照り焼き, ブリの塩焼き (イナダ) イナダのさんが焼き, イナダのしゃぶしゃぶ (サバ) サバのシソ巻き, サバの竜田揚げ, サバの生利 (サンマ) サンマの蒲焼き (サザエ) サザエカレー (ヒジキ) ヒジキの三杯酢, ヒジキ煮物 (その他) キンメダイの煮物, イソダマのかき揚げ, ザッコのから揚げ, 魚ハンバーグ, まごちゃ, さんが焼き, なめろう</p> <p>〈野菜〉カボチャサラダ, ゴーヤの野菜炒め, ショウガ煮, 切り干しダイコンの煮物, ナスの煮びたし, ピーマン味噌, ピーナツ味噌, ラッキョウ漬, 紅ショウガ</p> <p>〈山菜〉きやらぶき</p> <p>〈大豆料理〉からなます</p> <p>〈おやつ〉ぼた餅, 干し柿, クリの渋皮煮</p> <p>〈その他〉ウナギのかば焼き, 中華ちまき</p>
東条	<p>〈米・ご飯〉早場米, 新米, 太巻き祭り寿司, 五目寿司, タケノコ入り混ぜご飯, サザエの炊き込みご飯</p> <p>〈磯物・磯料理〉(アジ) アジの刺身, アジのなめろう, アジの干物 (ヒジキ) ヒジキの煮物, ヒジキ (その他) サワラ, イワシの酢漬, 煮トコブシ, ところてん, ワカメ, 魚, なめろう, さんが焼き</p> <p>〈野菜〉(ゴーヤ) ゴーヤの佃煮, ゴーヤのホットケーキ (その他) キュウリのからし漬, ナスのからし漬, ハウサイの漬物, メロンの漬物, 糠漬, 漬物, サツマイモ</p> <p>〈山菜〉(タケノコ) タケノコ, タケノコのとろみ煮, タケノコの佃煮</p> <p>〈大豆製品〉からなます, 味噌汁</p> <p>〈果物〉(イチゴ) イチゴ, イチゴジャム, ホイチゴジャム (ブルーベリー) ブルーベリー, ブルーベリージャム (キンカン) キンカン酒, キンカンの甘煮 (その他) ブドウ, 甘夏ミカン, 夏ミカン, ママレード, ユズジャム, ウメの酢漬</p>

表 17-2 地域個性食導出 WS の結果

西 条	<p>〈米・米料理〉米、焼き米、バラバラ茶の子（赤飯）、肉飯、生利入り五目寿司</p> <p>〈魚料理〉さんが焼き、イワシのさんが焼き、アジのさんが焼き、サバの竜田揚げ、カツオの納豆和え</p> <p>〈野菜〉（キュウリ）キュウリのからし漬け、キュウリのたまり漬け（その他）ナスのからし漬け、ラッキョウの酢漬け、シヨウガの甘煮</p> <p>〈山菜〉（タケノコ）真筍、孟宗筍、タケノコの佃煮（フキ）きやらぶき、フキ味噌、水ブキ、野ブキ（山椒）山椒煮、山椒の佃煮（クコ）クコの芽</p> <p>〈大豆料理〉からなます</p> <p>〈餅菓子〉ぼた餅、ふうと餅（草餅）</p> <p>〈乳製品〉初乳チーズ</p>
田 原	<p>〈米・ご飯・餅〉米、赤飯（金時豆）、混ぜご飯、タケノコご飯、太巻き寿司、野菜寿司、ごった寿司、五目寿司、き桜餅</p> <p>〈川魚〉ウナギ、コイ、モクソウガニ</p> <p>〈野菜〉ハス、シヨウガの梅酢漬け</p> <p>〈山菜〉ミツバ、ミヨウガ、ヨモギ、セリ、きやらぶき、タケノコ煮物</p>
主 基	<p>〈米・ご飯〉米、長狭米、ご飯、おむすび、焼き米、赤飯、混ぜご飯、太巻き寿司、にぎり寿司、サザエどんぶり</p> <p>〈野菜〉シヨウガ、切り干しダイコン、サツマイモの茎</p> <p>〈山菜〉ワラビ、ゼンマイ、フキ、きやらぶき</p> <p>〈大豆料理〉炒り卵の花、からなます</p> <p>〈果物〉ビワ、柿</p>
吉 尾	<p>〈米料理〉焼き米、黒米おこわ、太巻き祭り寿司</p> <p>〈野菜〉ツルムラサキ、ナバナ料理、小豆とカボチャのいとこ煮、サツマイモのリンゴ煮</p> <p>〈山菜〉ワラビ、シナチク、破竹、破竹の味噌汁、セリ、セリのお浸し、きやらぶき</p> <p>〈大豆料理〉からなます</p> <p>〈果物〉夏ミカンのピール、夏ミカンジャム、栗の渋皮煮、梅干し、梅酒、ビワドリンク</p>
曾 呂	<p>〈米・米料理〉米、コシヒカリ、曾呂米、ご飯、山菜の混ぜご飯、平巻寿司、巻き寿司、太巻き寿司</p> <p>〈野菜〉ハウサイ、ナスの刺身、野菜味噌、ミヨウガ、シヨウガの佃煮、トマト、トマトジャム、スイカ、しそジュースサイダー入り、具沢山の味噌汁</p> <p>〈山菜〉野ブキ、きやらぶき</p> <p>〈果物〉川野ミカン、ママレード、イヨカン、ハッサク、ザボン、夏ミカンジュースサイダー入り、プラム、キウイフルーツ（ゴールド）、イチジク、ウメ、クリ、リンゴ</p> <p>〈乳製品〉牛乳豆腐</p>
大 山	<p>〈米・米料理〉米、コシヒカリ、赤飯、きがら飯、混ぜご飯、寿司、太巻き寿司、タケノコの混ぜご飯、山菜おこわ、栗ご飯</p> <p>〈餅・団子〉柏餅、ぼた餅、おはぎ、大福、しんこ餅、かんざらし団子、つきぬき餅</p> <p>〈野菜〉ナスの炒め煮、ナスの味噌めた、ダイコンのたくあん漬け、キュウリの醤油漬け、ウリの粕漬け、ミヨウガの酢漬け、ミヨウガの酢味噌、シヨウガの梅酢漬け、シソの葉ジュース</p> <p>〈山菜〉ヨモギ、セリのお浸し、フキ、フキ味噌、きやらぶき、フキノトウ、フキノトウの味噌和え、タケノコ、ワラビ、ウドのめた、ウドの酢味噌</p> <p>〈大豆製品〉からなます、味噌、なめ味噌、とうがらし味噌、つぶしあん、こしあん</p> <p>〈果物〉ミカン、夏ミカン、干し柿、梅干し</p> <p>〈乳製品〉牛乳</p>

第七節 食文化複合の把握

鴨川市において、食文化資源調査を行った結果、食文化圏ごとに旬の食材となる物が少しずつ異なることが分かった。食文化圏において、西条地区は月によって平地水田地域、町場地域の特徴も持つことが分かった。西条地区は平地水田地域と町場地域の食文化圏の境となっている。

また、吉尾地区も西条地区と同様に、月によって中山間地域、平地水田の特徴を持つことが分かった。吉尾地区は中山間地域と平地水田地域の食文化圏の境となっている。この様に月ごとに食文化の色の濃さに違いがあり、食文化は明確に分かれる物ではなく、ぼんやりとしており、動的であることも分かった。鴨川市には大きく分けて4つの食文化があることが明らかとなった。この4つの食文化が複合することによって鴨川市の食の多様性がつくられている(図 61)。4つの食文化は、以下の1)~4)に示す通りである。

- 1)海産物を中心とした食文化圏：海に隣接した海岸地域
小湊・天津・江見・太海地区
- 2)米を中心とする食文化圏：平地水田地域
西条・田原・主基地区
- 3)果物・山菜の多い食文化圏：山に隣接した中山間地域
吉尾・曾呂・大山地区
- 4)多様な町場の食文化圏：商店街や大型スーパーが近くにある町場地域
鴨川・東条地区

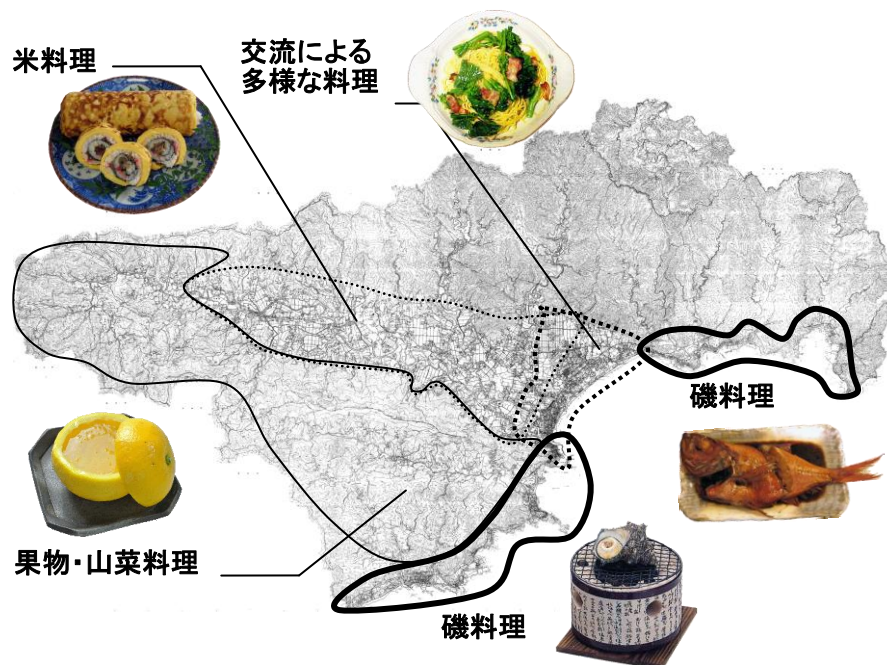


図 61 鴨川市の市民意識にみる食文化圏 (千葉・日暮 2010)

第八節 本章のまとめ

鴨川市における主体－環境間関係からみた場合、海、平地水田、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ことが分かった。地域住民との協働で地域食生活の確認WSでは、「ここで美味しい食べ物は何ですか?」、「今月食べている食事は? (日常食)」、「今月、この地区ではどのような行事がありますか? またその時どんな食事をしますか? (行事食)」といった簡単なことを皆で出し合った。そのため、レベルが低い作業と感じる参加者も見受けられた。しかし、はじめから個別、専門的な問題を扱うことは避け、全体の姿を確認することを重視した。その結果、これまで鴨川市全域での実態検討の基盤がなかった行事食や日常の献立に関するデータベースを整えることができた。以後、同様の方法によりデータ蓄積を図れば、鴨川における実態の総合的検討が可能となると考えられる。

なお、行事食の実態や日常の献立に関する見直し作業を毎月、各地区で行ったが、そのために毎月2時間をさくことの意義を見いだせず、「(1回のWSで)年間を通してやればよいのではないか」という意見も度々出された。しかし、献立の季節性はおろか、行事についても、その月に行っているWSの時でさえ、何を食べているか書くのに困る参加者がおり、一年を通しての意見抽出を一度に行うことは難しいと感じた。

この意義について理解できない地区長の地区では毎月WSを開催できなかったが意義を掴んだ地区では、毎月WSが行うことが出来た。各地区で毎月同じ課題のWSを行うことで、予想以上に行事食が多く確認され、今回採用したWS方法ではじめて見直し作業になることが実証された。

数人の人に数日間聞いただけでは誤った見解となるおそれがあるため、地域食生活実態を確認するためには、民俗学調査のような質的調査と大量データで全体を把握する量的調査を組み合わせる必要がある。地域食生活再生運動を行う際に、誤った実態把握では、運動の方向性を見誤る可能性があることが示唆された。

また、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ことが明らかとなった。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ことが分かった。以上を複合した形で鴨川市の残したい味として「鴨川味の方舟品目」27品目を地域住民から意見抽出することができた。

この「鴨川味の方舟品目」の伝承方法について、地域住民と検討を行った。その結果、「地域の美味しい味を伝えること」、「料理を作る楽しさを伝えること」が伝承につながると感じられていることが明らかとなった。

また、今回行った地域食生活確認WSは、WS参加者から出された意見でまとめた。このことから、地域食生活に対する認識への自己原因性を生み出され、自分達の意見であるとの認識が生まれた。鴨川市における地域食生活実態から、地域食生活マネジメントとして、この地域食生活の「美味しい」を核とした運動を2章で、「楽しい」を核とした運動を3章で述べていく。

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

第一節 目的と方法

「美味しい」を核とした地域食生活マネジメントの運営手法を明らかにすることを目的に、「プロジェクト鴨川味の方舟」を研究者と食生活改善協議会役員の協働で立ち上げた。

2011年～2014年(現在継続中)に太巻き寿司，なめろう，初乳料理，海藻料理の味の検討と伝承を行うクッキングWSを行った。運営・話し合いにおける参与観察，面接聞き取りによるヒアリング，写真記録を行った。

第二節 マネジメント主体の形成

(1) オピニオングループの形成

第1章でまとめた鴨川市の食生活確認WSを協働で行った食改会員から，WSを行っている中で，これまで行ってきたWS結果を鴨川市の食生活をデータベースとして，一冊の本にまとめたいという声が挙がった。

データベースを作成することはWS開始前に考えていたが冊子発行には費用もかかるため費用捻出方法について考案する際，鴨川食生活改善協議会（以下，食改と記す）としては財源がないため2010年度から始まる鴨川市まちづくり助成金に応募したら良いのではないかという意見が出た。しかし，食改事業は鴨川市予算で行っているとの理由から，食改としてはまちづくり助成金へ応募することは難しいとの意向が出された。

そこで，冊子づくりのみでなくWS成果を活かしていくため食改の本部役員の有志らで，「プロジェクト鴨川味の方舟」を結成し，まちづくり助成金に応募することとした。この時の有志らは，動員をかけられて「プロジェクト味の方舟」会員になった人もいたが，地域食生活確認WS結果を取りまとめることの意義や今後WS結果を活かした活動を展開したいと感じた人達がオピニオングループとなった。

(2) 問題点と目標の形成

問題点としては，会員となった人が，食改で料理を栄養素で考える指導を受けているため，栄養に重点を置いてしまうこと，食改での料理伝達方法に固執してしまうこと，食改がボランティア組織であることから自主的な決定が行われず意思決定がなされないこと，が挙げられる。目標の形成として前述のWSで残したい鴨川の美味しい食べ物として挙げられた味の方舟27品目のうち，食材で挙げられたものは料理，食材と料理が重複している物（天草と，ところてんの場合のところてん）については，料理を伝承することとし，22品目（表18）の伝承を行うこととした。2011年から鴨川の美味しい味をこれからも食べ続けることが出来るようにすることを当面の柱として食生活再生運動を行い始めた。鴨川味の方舟22品目をそれぞれ美味しく作れる人に指導してもらい，味，作り方の検討を行いながら調理をする検討会を行った。それを基に伝承のためのレシピ整備を図ることとした。2011年は，なめろうと太巻き寿司を対象とし，レシピ整備を進めることとした。

表 18 鴨川味の方舟 22 品目

主食	汁	おかず	おやつ
太巻き寿司	ハバ雑煮	金目鯛の姿煮	ぼた餅
太巻き祭り寿司	つみれ汁	なめろう	かき餅
混ぜご飯	伊勢海老の味噌汁	さんが焼き	芋羊羹
五目寿司		ヒジキの煮物	ところてん
焼き米		ワカメのぬた	
サザエカレー		チッコカタメターノ	
		からなます	
		筍煮	
		きやらぶき	

(3) 基本ロードマップの作成

味の方舟品目に選ばれた品目を検討し、伝承・普及することを目的としているため、会員内での、作り方及び味の検討に重きを置いた。

まず、第一段階として、海苔の代わりに厚焼き卵で巻く「太巻き寿司」と、鰯など旬の魚を細かく刻み、生姜・シソなどの薬味、味噌とたたき混ぜ合わせた「なめろう」を、1) その料理を作るのが上手な人材に習い、2) 料理のコツを教えてもらい、作った後に試食することで会員が作り方・鰯の検討することとした。

第二段階では、会員が一般参加者へ太巻き寿司、なめろうを教える立場となることとし、1) 素材の検討、2) 美味しくできる料理のコツを一定レベルまで習得すること、3) 教え方の検討、を行うこととした。第一段階、第二段階をセットとし、22 品目でこれを行うこととした。1 品目の伝承には最低でも 2 年は要するため、鴨川における味の方舟品目を伝承するには、11 年はかかる。これは、最低ラインであるため、この活動には、長期計画が必要となる。基本ロードマップは表 19 の通りである。

表 19 プロジェクト鴨川味の方舟の基本ロードマップ

段階	料理	学習プログラムのテーマ
1	卵の太巻き寿司、なめろうの味の検討	(1) 美味しく作ることの出来る人の発掘 (2) 美味しくできる料理のコツ
2	卵の太巻き寿司、なめろうの伝承・普及	(1) 素材の検討 (2) 美味しくできる料理のコツを一定レベルまで習得 (3) 教え方の検討
3	味の方舟品目 20 品目の味の検討	
4	味の方舟 20 品目の普及・伝承プログラムづくり	

(4) 予行演習的活動

第一章で行った地域食生活確認 WS 実施中の 2009 年 11 月 23 日実施の鴨川市健康推進課主催イベント「元気フェスティバル」において、鴨川市の地域食生活実態のパネル展示、味の方舟品目調理品の展示（表 20）を行い鴨川市民に紹介する形で展示し広く市民に伝えた。味の方舟品目の料理を WS 参加者である食改会員が、各地区で各地区らしいと思う味について調理を分担し、各公民館などで調理した。当日は、この料理を展示するのみで、見学者への試食提供は行えなかったものの、展示を見た鴨川市民（図 62）からは、「この料理は知らない」、「美味しそうだ」、「食べてみたい」などの意見が出された。

展示後は、WS 参加者である食改会員らで、試食を行った（図 63）。この一連の活動から、WS 参加者は、「これが私達の味だ」というアイデンティティを強く持つようになった。WS は合意形成のツールであるが、この予行演習で、「味の方舟品目＝自分達の味」という合意形成がなされた。また、味の方舟品目は 22 品目あるため、前述の元気フェスティバルで作られなかった料理について、冊子写真用に 2010 年 10 月にプロジェクト味の方舟会員らで調理し写真撮影を行った。その際、「写真だから味は関係ない、見た目を良ければ大丈夫」と言い、出汁に化学調味料を使用するなどの行為が見られた。元気フェスティバルとは異なり、「この地区の味」として紹介する意欲がなく仲間うちでのみ食べ、写真用であるということから社会的な手抜きが見られた。この段階では、味の方舟品目が美味しいから残したいと認識しつつも行動が伴っていなかった。

表 20 元気フェスティバルで各地区が調理し展示した料理


つみれ汁【小湊】 	さんが焼き【天津】 	サザエカレー【太海・江見】 	なめろう【鴨川】 
芋羊羹【東条】 	ヒジキ煮物【西条】 	五目寿司【田原】 	太巻き寿司【主基】 
混ぜご飯【吉尾】 	初乳チーズ【曾呂】 	からなます【大山】 	きやらぶき【大山】 



図 62 市民への展示説明の様子



図 63 鴨川味の方舟試食の様子

(5)組織の立ち上げ

組織の立ち上げ自体は2010年5月に行われたが、食改との関係を曖昧にしながら活動していた。食改とプロジェクト鴨川味の方舟のグレーゾーンは2010年、2011年と2年間あった。

プロジェクト味の方舟は食改の本部役員で組織されたため、データベースとなる冊子が作成された2010年度までは、食改、プロジェクト鴨川味の方舟双方で、食改の運動の一つと捉え活動を行っていた。しかし、2011年4月に役員改選が行われ地域食生活確認WSに興味関心を示さなかった人が食改会長となったため、食改の運動として継続するかが問題となった。

プロジェクト鴨川味の方舟会員は、食改会員の「プロジェクト味の方舟役員を食改の役員に移した方がいいのではないか」、「食改会長となった現在の会長が、プロジェクト鴨川味の方舟でも会長になるべきではないか」などの意見、管理栄養士の「プロジェクト味の方舟を、食改の中でどのように捉えたら良いのか分からない」という意見を聞く中で、混乱していた。

2011年5月に、食改の前会長と現会長は参加しない形で、プロジェクト鴨川味の方舟会員、研究者ら、管理栄養士、健康推進課職員らで、今後プロジェクト鴨川味の方舟の活動をどのように行うかについて話し合いを設けた。

プロジェクト鴨川味の方舟会員は、この段階で食改との連携を強く意識していたため、前会長・現会長はなぜ来ないのかとの反発が大きかった。

管理栄養士からはデータベースもできたので、活動は一区切りついたと思っていたが食改でまとめた活動をどのように行っていくかを現会長のいないところでは決定できないが、味の方舟品目を小中学校で教えてほしいとの依頼もあるが、今年度どうしたいか意向があれば研究者に意見を出してほしいとの意見が述べられた。また、健康推進課職員からは、食育や郷土料理の普及という方向になりますかという意見が述べられた。

研究者らが6月の食改の役員会に参加し、食改役員に対してプロジェクト味の方舟の経緯について説明を行った。鴨川味の方舟品目を次世代へ伝承していくために、プロジェクト鴨川味の方舟の今後の活動として料理講習会を行っていくことで合意形成した。

今年は味の方舟品目22品目のうちの太巻き、なめろうの美味しい作り方を検討し、レシピを作るために月に一回講習会を開催したい意向を説明した。食改側からは、月ごとにこの地区から何名出席と決めてほしい（各地区から2名出ると決定）との回答が出された。食改の活動では、動員での参加が多いため、この活動へも動員と考えていることがわかる。プロジェクト鴨川味の方舟の組織化とその変遷は図64の通りである。

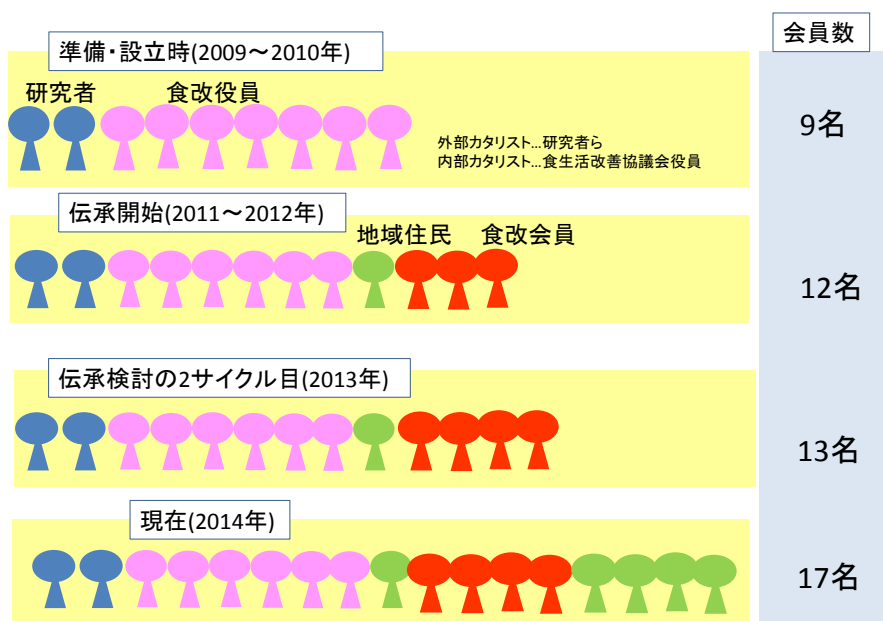


図64 プロジェクト鴨川味の方舟組織化とその変遷

第三節 マネジメントの分担チームの構築

(1) 外部カタリスト・マネージャーに対する反応特性の把握

鴨川市全体の地域食生活について外部カタリストが把握していることは、地域食生活確認WSを行っていたことからプロジェクト味の方舟会員も認識していた。外部カタリストが地域食生活確認WSを協働で行いたいと依頼したため、この活動の方向についても外部カタリストに一任したいという意識が大きく見られた。

また、外部カタリストが鴨川市について詳しいことからシンクタンク機能として考えられていた。プロジェクト鴨川味の方舟会員は主婦が活動主体になる。しかしジェンダー的特性から個々の主婦が自立的にマネジメントを進めることや意思決定は避けようとする特色を持っていた。そのため、計画を立案する外部カタリストの役割が重要となる。

地域食生活再生計画は外部カタリストが計画づくりと同時にマネジメントの一端を担うことにより、外部カタリストが提示したアイデアから会員らが賛同することで有効な運動へ変わっていった。

(2)再生活動目的に対する認識レベルの確認と活動に対する反応ベクトルの把握

再生活動目的として、鴨川味の方舟品目をすぐに普及したいという意味を持つ（味の検討も大事ではあるがすぐに普及することが大事ではないかと考える）会員と、味の検討を十分に行い美味しいものを作れるようになり、それを残すために伝承活動を行う必要があると考える会員が存在する。

また、そこまで明確な意思を持たず、自分の勉強のために味の方舟品目を覚えたいという会員もあり、再生活動目的に対する認識レベルは分かれている（表 21）。

鴨川味の方舟品目をすぐに普及したいと考える会員は外部への発信や、小学生、若い世代への普及、飲食店で提供を行いたいと考えているため、自分自身がインストラクター役として調理技術を向上させたいという意欲は少なく、この活動や料理についての普及を行うことに意義を感じていた。

味の検討を十分に行い美味しいものを作れるようになりたい、味の方舟品目を残すために伝承活動を行う必要があると考える会員は、料理のコツを覚えることや、食材による味の変化を検討会内で行っており、自分達が後世に伝えていきたい味はどのような物なのかを自分達で作らなければならないことに意欲を持っている。そのため、インストラクター役となる際や、テレビ取材や味の方舟品目の料理づくり体験の依頼で味の方舟品目を試食してもらった場面や体験提供があると、できるだけ美味しく作れるように、検討会以外でも練習を重ねるようになった。そして食材への興味も生まれ、自主的に良質な食材を鴨川市内で探すようになった。

自分の勉強のために味の方舟品目を覚えたいという会員は、まだ勉強として参加しているが、自分の食生活をより良くしたいという意味で、味の検討を十分に行い美味しいものを作れるようになりたいと考えている。味の方舟品目を残すために伝承活動を行う必要があると考える会員が行う反応と少しずつ同化している。

表 21 メンバーの特性

	所属	参加動機	美味しく作るための調理への意欲	2014年現在	入会年
a	食改	責任感→威光動機	やや薄い	休止	2010
b	食改	責任感→威光動機	やや薄い	休止	
c	食改	責任感→取得動機	高い		
d	食改	責任感→取得動機	高い		
e	食改	義務感→取得動機	高い		
f	食改	動員	薄い	脱会	
g	食改	動員	薄い	休止	
h	地域住民	動員	薄い	脱会	2011
i	食改	取得動機	非常に高い。2011年～2012年のなめろうの検討会において指導を行っていたため作り方のコツ、食材、教える技能の重要性について会員で一番理解している。		2012
j	地域住民	好奇心動機	技能を有しているが、全体を見ながら自分は調理に携わらない。		
k	食改	取得動機	高い		
l	食改	取得動機	高い		
m	食改	好奇心動機	高い		
n	地域住民	取得動機+好奇心動機	高い		2014
o	地域住民	取得動機+好奇心動機	高い		
p	地域住民	取得動機+好奇心動機	高		
q	地域住民	取得動機+好奇心動機	やや薄い		

(3)内部カタリスト・マネージャーへの役割分担と外部カタリスト・マネージャーの働きかけ

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。

味の検討を十分に行い美味しいものを作れるようになり、それを残すために伝承活動を行う必要があると考える会員は料理の指導役とした。自分の勉強のために味の方舟品目を覚えたいという会員は補助役とし、鴨川味の方舟品目をすぐに普及し残していきたいと考える会員は渉外担当として役割を割り振っていった。

第四節 事業の運営

(1)メンバーが求める地域で果たす役割像の把握

味の検討を十分に行い美味しいものを作れるようになり、それを残すために伝承活動を行う必要があると考える会員は、取得動機（財を取得し、所有したいという動機）から運動に参加している。料理を美味しくできるコツと調理技能（財）の向上を目指している。

鴨川味の方舟品目をすぐに普及し残していきたいと考える会員は、威光動機（人から高く評価されたいという動機）から運動に参加している。指導者としての役割を担いたいと考えており、運動の中心を担いたい、評価されたいと考えていた。しかし、プロジェクト味の方舟が会として、美味しいを核とした運動であるため、味の方舟品目の料理を美味しく作れる人に権威があり、高く評価される。そのため、この会員は威光動機をもつものの調理技能に乏しいため、権威としては扱われず、ジレンマを感じている場面が多く見られた。

自分の勉強のために味の方舟品目を覚えたいという会員は、好奇心動機（周囲の環境を探索したり、調べたいという動機）で運動に参加している。

(2)メンバーの暮らし再生への導入欲求の把握

メンバーは味の方舟品目を伝承すること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、活動が進む中で調理技能の向上と良質な味への認識が生まれた。

(3)活動成果品への蓄積

1) 鴨川市の食生活データベース冊子発行

2009年8月～2010年7月にかけて行ったWSの結果をとりまとめ、「食の文化を創造する 鴨川味の方舟—鴨川市の食の魅力を磨く—」を発行した。WS中にWSの結果は、研究者がまとめた物を毎月フィードバックし、各地区であっているかを修正しながら行っていたが、冊子化する上でさらなる確認が必要となった。

冊子化することから後世へ伝わるものだという認識が強くなり生まれ、プロジェクト味の方舟会員と食改会員の元教員を中心に確認修正作業を行い、外部カタリストが修正を基に再度修正を加え、それをまた確認修正してもらう作業を繰り返した。2011年3月に鴨川市における地域食生活データベースとして冊子「食の文化を創造する 鴨川味の方舟」を発行した(図65)。冊子発行に伴い、パネルディスカッション、シンポジウムを行い、このデータベースおよび味の方舟品目を今後どのように活かしていったらよいかをWS参加者へ問いかけた(図66)。しかし、明確に何をしたいなどの意見は出されなかった。



図 65 地域食生活データベース



図 66 パネルディスカッションの様子

2) 検討会

検討会は、食改の調理実習の場となっている鴨川市ふれあいセンター内(健康福祉施設であり、鴨川市健康推進課もこの建物内にある)の調理実習室で行った。2011年から太巻き寿司・なめろうの作り方の検討を行った(図67・表22)。同じ料理(図68, 69)でも使用する食材や調味料、調理の工程によって味が異なることを認識できるようになった。安いからという主婦の感覚で食材を選ぶ傾向にあったが、少し高い食材でも会員自ら美味しいものを判断できるようになり、美味しい物を選ぶようになった。

調理の際に化学調味料を使用していたが、外部カタリストが鴨川市には現在でも鰹節を作っている加工業者があることを何度か説明し、実際に鰹節と鰹節削り箱を持参し鰹節を削ると、「懐かしい」などの声が挙がり、鰹節で出汁をひくようになった。

会員は検討会で味の検討を進めるうちに、鴨川だから食べられる美味しい本物の味を食べ続けることが出来るようにしたいという意思を強く持つようになった。

表 22 太巻き寿司・なめろうの検討会

年	月	日	太巻き寿司	なめろう
2011	7	25	大山地区 昔ながらの太巻き寿司	東条地区 鴨川のアジ平らげ鯛!
	8	23	主基地区 卵の太巻き寿司夏バージョン	東条地区 わらさのなめろう
	9	14	昔呂地区 昔の巻き寿司	太海・江見地区 飛び魚なめろう
	10	25	主基地区 卵の太巻き寿司通年バージョン	鴨川地区 鱈のなめろう
	11	15	東条地区 秋祭り寿司	天津地区 鯉のなめろう
	11	29	西条地区 太巻き寿司	小湊地区 鱈のたたき・なめろう・焼きさんが・鱈の煮和え
	12	14	大山地区 夏祭り寿司	なし
2012	1	10	鴨川地区 厚焼き卵の太巻き寿司	鴨川地区 鱈のなめろう
	1	25	吉尾地区 椿の花, 桃の花, 野菜巻き	西条地区 鱈・いなだの酢なめろう うー橙・夏蜜柑・穀物酢ー



図 67 なめろうと太巻き寿司の検討会



図 68 検討会で作られた太巻き寿司



図 69 検討会で作られたなめろう

また 2013 年からチッコカタメターノ料理の検討を行い次の月に伝承会を行った(表 24)。2014 年度からはチッコカタメターノに加えて、ワカメ、ハバ、ヒジキの海藻料理を検討している。2013 年に行ったチッコカタメターノ料理の検討会では主に、地域の酪農家に依頼し、チッコカタメターノの作り方および料理法について指導をしてもらった(表 23, 図 70, 71)。

チッコカタメターノは何日目の初乳か、どの牛から搾乳した牛乳かなどによって味が大きく異なる。チッコカタメターノ料理検討会では、成分無調整の市販牛乳を使い、チッコカタメターノ料理を練習することもあったが、初乳で作ったチッコカタメターノは市販牛乳で作ったチッコカタメターノ料理とは、甘み、風味ともに全く異なることが、味の検討を行いながら会員達の共通認識となっていく。

このことからプロジェクト味の方舟の会員から安房酪農の姿を知りたいとの声が出てくるとともに、自主的に会員が酪農家を訪ね始めた。

表 23 チッコカタメターノ料理の検討会・伝承会

年	月	日	チッコカタメターノ料理	ご飯料理
2013	5	13	研修：タマネギとチッコカタメターノの甘煮 (講師：大山地区元酪農協職員)	淡竹の筍ご飯
	6	10	伝承：タマネギとチッコカタメターノの甘煮	真竹の筍ご飯
	7	8	研修：夏野菜とチッコカタメターノの炒め煮 (講師：曾呂地区酪農家)	ご飯
	8	12	伝承：夏野菜とチッコカタメターノの炒め煮	ご飯
	9		研修：牛蒡、白滝とチッコカタメターノの甘煮 (講師：大山地区元酪農家)	芋ご飯
	10	23	伝承：牛蒡、白滝とチッコカタメターノの甘煮	栗ご飯
	11	11	研修：チッコカタメターノの袋揚げ (講師：外部カタリストである研究者)	とろろご飯
	12	9	伝承：チッコカタメターノの袋揚げ	しらすの炊き込みご飯
2014	1	20	研修：チッコカタメターノの天ぷら (講師：南房総市酪農家)	せりご飯
	2		伝承：チッコカタメターノの天ぷら	菜花ご飯
	3	10	チッコカタメターノ料理発表会(チッコカタメターノの肉カボチャ煮、チッコカタメターノのあんみつ)	



図 70 酪農家からチッコカタメターノ料理を教わる



図 71 検討会で作ったチッコカタメターノ料理

3) レシピ集の発行

2011 年の検討会で行った、太巻き寿司・なめろうの作り方を冊子化し、「鴨川の美味しい食べ物 1 発掘鴨川の味 太巻き寿司・なめろう」を作成・発行した。一般参加者へ、太巻き寿司・なめろうの作り方を教える伝承会の際に、このレシピ集を基に伝承を行った。

2013 年から行ったチッコカタメターノ料理については、検討と伝承を交互に行うこととなったため、レシピの整備が追い付かず、レシピ通信の形（図 72）で毎月発行して伝承を行っていたが、今後はチッコカタメターノのレシピ作成も必要となる。鴨川味の方舟品目である 22 品目に対して、記録として残すことの意義が理解されことにより、レシピデータベースの作成がスムーズに進むようになった。

夏に食欲が湧く 夏野菜と牛乳豆腐の炒め煮

7月18日10時から鴨川市ふれあいセンターの調理室で第2回ワークショップが開催され、曾呂の松本節子さんをファシリテーターに、秘伝のチッコカターメノ作りと、“夏野菜と牛乳豆腐炒め煮”作りを行いました。しっかりと水分を絞ったチッコカターメノを使うことが今回の特徴。サッパリしたチッコカターメノなので、炒めてもべとべとせず、夏野菜のうま味を引き出すことが出来ます。

市販の牛乳豆腐は、初乳と比べ甘味がなくかみず味が薄いため、調味料の加減に悩まされました。

松本さんの味を学ぶ 夏野菜を炒めた様子

夏野菜と牛乳豆腐の炒め煮

■材料 (4～6人分)

- 市販牛乳 1.5l
- 玉葱 1個
- ピーマン 1/2個
- インゲン 1-1/2個
- 3～4本
- 穀物酢 50cc
- サラダ油 大さじ1杯
- オリーブ油 大さじ1杯
- 醤油 大さじ2杯
- 砂糖 大さじ1杯
- 酒 大さじ1杯

■作り方

1. 人参を短冊切、ピーマンを乱切、インゲンを斜め切、玉葱を横に7mm程度の細切りにする。
2. 鍋に牛乳を入れ、焦げ付かないように木製打文字でゆっくりとかき回し続ける。
3. 牛乳が鍋を上りはじめたら、酢を酌すように入れて軽くかき混ぜ火を止める。
4. 葉にあげ、上から杓文字で押し水分を絞り出す。
5. フライパンにサラダ油、オリーブ油を熱し、人参、ピーマン、インゲン、玉葱の順に炒めながら入れる。
6. 野菜に油がまわったら調味料を入れ、ゆっくりとかき回しながら炒める。
7. 玉葱の色が変わり始めたら、牛乳豆腐を一日大に崩し入れ、野菜と混ぜ合わせて炒める。
8. 玉葱がしんなりして水気がほとんど無くなったら火を止める。少し置いて味をなじませ、温かい内に器に盛る。

第2回‘鴨川の味’料理教室を開催

8月12日10時から鴨川市ふれあいセンターの調理室で第2回‘鴨川の味’料理教室が開催されました。メニューは、7月のワークショップで身につけた“夏野菜と牛乳豆腐の炒め煮”を中心とする夏野菜類。料理は手際よく進みましたが、松本さんが作ったチッコカターメノ料理の美味しさには今一歩。どうも、大加減の調理と炒め方がポイントになりそうです。

試食の土曜に、鴨川市で唯一酪農家がチーズを作っているめしばミルク工場のフレッシュチーズの内あさりした味のフロマージュブランに、主基の長狭貝ペリールヒルズのブルーベリージャムをかきつけて前菜に加えました。大変美味しく、料理教室の参加者からブルーベリーを揃いでジャム作りをしたい、チーズ製造工場訪問をしたい、との希望が出ました。

第2回‘鴨川の味’料理教室の様子 第2回‘鴨川の味’料理教室で作った料理

牛蒡と牛乳豆腐の甘煮

■材料 (4～6人分)

- 市販牛乳 1.5l
- 牛蒡 1/2本
- パプリカ(赤・黄・橙) 各1/3個
- インゲン 3～4本
- 突きコンニャク 50g
- 穀物酢 50cc
- 醤油 大さじ1杯
- オリーブ油 大さじ1杯
- 砂糖 大さじ2杯
- 酒 大さじ1.5杯

第3回ワークショップ 牛蒡と牛乳豆腐の甘煮

9月9日10時から、鴨川市ふれあいセンターの調理室で第3回ワークショップが開催され、庄司泰子さんの指導で、ふっくらとした牛乳豆腐作りと、牛蒡・しらたき・季節の野菜と牛乳豆腐の甘煮作りが行われました。

第3回ワークショップで作った料理(左: 夏の味噌汁、チッコカターメノ、コボラの酢の物、カクレゼ)

図 72 レシピ通信の形をとった会報

4) 伝承会

当初、会員が検討会を行った後に、会員が一般参加者へ料理を教える伝承会(図73)は検討会との区別がつけられないことが多かったが、会員へ対して、会員が一般参加者へ教えるための会だと繰り返すことで、会員自体もインストラクター役としての認識を持つようになった。会員の中で、検討会時になめろの調理講師役を務めた会員は、伝承会時に会員がインストラクター役であることを理解していたが、他の会員の理解は認識に乏しく、調理を行う際に1テーブルあたり一般参加者3名に対してインストラクター役1名で進めることにしていたが、はじめのうちは、自分がインストラクター役である認識が乏しいためにインストラクター役である会員が、テーブルから離れてしまい、一般参加者が調理の次の工程について進むのを戸惑いながら、インストラクター役不在のまま一般参加者のみで、配布しているレシピを見て、調理を進める様子が散見された。これは、会員がインストラクター役としての役割分担を理解していないこと、インストラクター役としての自信(調理技能へ対する自信)不足からくるものであると感じられた。伝承会が進むにつれて、会員達は、自分達が伝承会で一般参加者へ教える立場になるのだということを認識し始めると検討会での練習内で技能を磨くようになった。外部カタリストが何度か言葉でインストラクター役であることを繰り返したが、初期段階ではその言葉は理解されなかった。しかし、実際に一般参加者から質問を受けたり、頼られる場面に直面すると、インストラクター役としての伝える技術習得を努める会員が多く見られたが、最後まで会員がインストラクター役であるという認識が出来ない会員もいた。



図 73 伝承会で会員が一般参加者へ教える

5) クッキングパーティー

2013年度から、伝承活動結果の発表会としてチッコカタメターノのクッキングパーティーを開いた（図 74）。

外部カタリストはパーティー計画時に、地元のホテル等で行うことで、広く地域住民に参加してもらい普及していきたいと考えていた。その旨を会員に伝えると乗り気であったが、資金不足、飲食店経営の許可がないことから、各家庭で主婦が作った料理や、公民館で調理した料理を不特定多数に提供できない等の問題からホテルでの開催は見送ることとした。

そのため、普段調理の練習を行っている、鴨川市ふれあいセンター内調理実習室で、クッキングパーティーを行った。普段の伝承会では、皆で同じ料理を調理しているが、この時は2013年に作った料理4品をそれぞれのテーブルに分かれて調理し、最後に皆で試食するといクッキングパーティー方式とした。この会を開いたことによって、より一層幅広く市民へ伝えたいとの意欲が会員内で生まれた。



図 74 チッコカタメターノパーティー

(4)活動戦略の合意形成

嶺岡地域の個性をなすおいしい食物としてチッコカタメターノが見出された。チッコカタメターノはインフォーマル組織を中心に、その料理の種類と作り方を、調査者が聞いたレシピで料理することを中心に集めた結果約 60 品の料理があることが明らかになった。この時のデータをもとに、レシピカード、カレンダー等のツールを作成した。その結果、プロジェクト鴨川味の方舟から、チッコカタメターノの伝承事業を行いたいとの希望が出され、伝承活動が開始した。

プロジェクト鴨川味の方舟では最も合意形成が得やすい美味しい食物づくり、すなわち調理に限定してマネジメント活動を進めた。これは食生活再生が食物選択から食の価値観に至るまで幅広く複雑で、戦略が必要になることによる。調理でも多面的アプローチがあるため、目標を限定した運動体を多数展開することで、無理なく食生活再生マネジメントが進んだ。

チッコカタメターノは急速に失われてきている調理にも関わらず、美味しい地域の伝統的食物だと多くの市民が意識として持っていた。鴨川市の歴史個性である嶺岡牧と結びついた食べ物であるというストーリー性を知ると、地域の誇りであり、自分達の誇りになることから強い興味を示され、積極的に食生活マネジメントが進められた。

このことからストーリー性のある食物を活用して食生活再生戦略計画を用意すること、及び食物のストーリー性を付与する調査計画が求められることが明らかとなった。

(5)基本ロードマップと事業計画との調整

基本ロードマップでは、会員内の検討と一般市民への普及としていたが、活動が進むにつれ、テレビでの郷土料理の紹介や、鴨川市外からプロジェクト鴨川味の方舟の活動を視察したいという依頼、郷土料理体験を行いたいという依頼を受けるようになった。外部環境は日々変化していくため、基本ロードマップと事業計画を調整しながら、その変化や要請に対応していった(表 24)。

表 24 調整後基本ロードマップ

段階	料理	学習プログラムのテーマ
1	卵の太巻き寿司、なめろうの味の検討	(1) 美味しく作ることの出来る人の発掘 (2) 美味しくできる料理のコツ
2	卵の太巻き寿司、なめろうの伝承・普及	(1) 素材の検討 (2) 美味しくできる料理のコツを一定レベルまで習得 (3) 教え方の検討
3	チッコカタメターノ料理(初乳チーズ料理)の検討・伝承・普及	(1) 美味しく作ることの出来る人の発掘 (2) 美味しくできる料理のコツ
4	チッコカタメターノ料理(初乳チーズ料理)、ヒジキ、ワカメ、ハバの海藻料理の普及検討・伝承・普及	(3) 素材の検討 (4) 美味しくできる料理のコツを一定レベルまで習得 (5) 教え方の検討
5	味の方舟品目 16 品目の味の検討	
6	味の方舟 16 品目の普及・伝承プログラムづくり	

第五節 マネジメント環境の整備計画

(1) 行政とのパートナーシップ構築

鴨川市健康推進課は食改の事務局を務めていることからプロジェクト鴨川味の方舟とのパートナーシップを保ってきた。2009年から2010年にかけての地域食生活WSが千葉県から評価を受けた。食改の活動は行政主導のものが多い中で、この活動は行政主導ではなく外部カタリストと食改の協働によるもので、健康推進課は調整役としての役割であった。

鴨川市健康推進課の中でも特に、食生活改善協議会と健康推進課のパイプ役となっている管理栄養士とのパートナーシップを本会では構築したが、管理栄養士も食生活改善協議会の活動の中に本会の取り組みを取り入れたいとの意向を示している。管理栄養士は本会で、出汁をひく際に鴨川産の節の状態の鰹節を削って使っていることを知ると、食改で行う親子食育教室の際に、鰹節を削るようにするなど、本会で行っている地域の味を守り伝える動きを導入している。

プロジェクト味の方舟の活動によって、食生活改善協議会の活動自体も変化を見ているが、これは、食改の運営を担っている管理栄養士の資質によるところも大きい。

(2) 関連ステークホルダーとのパートナーシップ構築

1) 鴨川市食生活改善協議会

鴨川市食生活改善協議会は、プロジェクト味の方舟の母体のような存在であり、プロジェクト味の方舟設立時は、食改の活動の一部としてのプロジェクト味の方舟の活動として、食改、プロジェクト味の方舟の双方で認識されていた。

しかし、旧来の食改活動である栄養を重視した料理づくりではないこと、レシピがあるのではなく、自分達で、美味しい味を作りあげていくのだという認識がなされてからは、プロジェクト味の方舟会員による食改活動との分離が自然となされた。

当初から不分離であったため、無理に分離させることはなかった。現在(2014年)では、食改会員の入れ替わりもあり、2009年から2010年にかけて地域の食生活確認WSを行っていたことを知らない食改会員も多いが、伝承会の一般参加者は食改会員が一定数参加しており、食改の活動自体もプロジェクト味の方舟に影響を受けながら、栄養重視のみでなく地域個性ある地域食生活を取り入れた活動へと変化してきている。

2) 鴨川市商工会青年部

2012年1月に行った料理WSで扱った「なめろう」の検討をする際に、鴨川市商工会青年部が参加した。この時に作った柑橘酢(橙)をかけたなめろうを、魚屋兼魚料理店である「うおまさ」の経営者が気に入り、店で作り販売したいとの意向が出た。味の方舟品目は海産物が多いため、漁家や海産物加工業者(鰹節、ヒジキなど)、海産物卸売業者、魚料理店との継続的なパートナーシップは欠かせないものである、今後の課題である。

3)地元酪農家

味の方舟品目のである「初乳チーズ料理（チッコカタメターノ）」を2013年から検討・伝承することとしたが、地元酪農家から「チッコカタメターノ料理」の原料となる初乳・生乳・チッコカタメターノ（初乳を固形化したもの）の提供（初乳・生乳の一般販売は禁止されているため無償で提供いただいている）、チッコカタメターノ・チッコカタメターノ料理を酪農家（元酪農家を含む）に教えていただく機会を2013年に5回持った。

4)チーズ加工酪農家

鴨川市唯一のチーズ加工酪農家（めえしば牧場）は、研究者がチッコカタメターノ調査を行っている際に親しくなり、チッコカタメターノ料理、嶺岡牧に興味関心を示した。めえしば牧場で加工販売しているチーズを、プロジェクト鴨川味の方舟の、チッコカタメターノ料理WSの際、参加者に試食してもらい、プロジェクト鴨川味の方舟会員及び一般参加者へ地域酪農への関心を誘発していた。チーズ購入をきっかけにチッコカタメターノ料理づくりに関心のあったチーズ加工酪農家（めえしば牧場）経営主婦が、会へ会員として加わった。プロジェクト味の方舟の会員との接触を図り、生産者との話し合い環境の整備を行っている。

5)レストラン FUSABUSA

前述のチーズ加工酪農家の近隣に位置し、この酪農家のチーズで料理を作り提供している地産地消を目指す「FUSABUSA」の経営者もチッコカタメターノ料理づくりを習得するために会員として加わった。このことから、チッコカタメターノ料理は、酪農家、レストランとのパートナーシップが構築されている。今後、このパートナーシップを地域内で広げる可能性を持っている。

(3)システムのPR—連携計画

会のシステムをPRするツールは味の方舟に関するパンフレット、冊子、レシピ集などであるが、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等から、会のシステムが注目され始め、他の市町村との連携も生まれ始めている。もともとの計画には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。2014年7月には藤沢市御所見地区住民らが視察に訪れ、味の方舟品目の調理体験を行い（図75）、会のシステムについて説明を行った。また、会員として鴨川市に隣接する南房総市在住の教員が入会したことから、南房総市でもこのような活動を行いたい、安房地域に広げて行きたいなどの希望が出されるようになった。



図 75 味の方舟品目調理体験

(4)計画づくり WS

2011・2012年に行った太巻き寿司・なめろうについては、食改との関係が強かったため、食改から推薦された方に教えてもらうなど事前に決定していた。チョコカタメターノ料理については年間スケジュールを外部カタリストが提示し、会員が修正を加える形で計画を立てていった。計画づくり WS としてはっきりとは行っていないが、今後、誰かがいないと運動が止まってしまうような事態を避けるために計画づくり WS を行う必要がある。

第六節 本章のまとめ

美味しいを核とした鴨川プロジェクト味の方舟における地域食生活再生マネジメントについてまとめると、以下の通りである。

- 1) マネジメント主体を食改役員で組織化し、前述の「鴨川味の方舟品目」を伝承することを目的とした。食改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ことが分かった。
- 2) 美味しさの確認作業と検討は、味の方舟品目を美味しく作ることでできる人の確認・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、全く味が異なることを認識することができた。
- 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こと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。

2011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、2012年目からは隔月で検討と伝承を行うこととした。美味しい物を食べる喜び、その喜びを享受できる誇りを刺激すると、マネジメント活動は着実に展開し、千葉県食育活動のモデルとして紹介されるまでの食生活再生活動となっている。このことは、計画が進展しにくい地域であっても、動的計画として、状況に即応させ短期・限定目的の計画にすると食生活再生マネジメント計画は進展することを示している。

また、味の検討が進むにつれ食材の品質への興味が高まった。食材の提供を通して酪農家、乳製品製造者との連携が強まり、新しいローカルフードシステムの構築及びそのネットワーク形成を促進する機能を果たしている。味の方舟品目料理を美味しく作ることでできる人の指導の下で、プロジェクト鴨川味の方舟の会員が料理するWSを繰り返し、その記録を基にレシピ化を図り、冊子にまとめるなど伝承活動のツール整備を行っている。

第3章 楽しいを核とした地域食生活再生マネジメント

第一節 目的と方法

「楽しい」を核とした地域食生活マネジメントの運営手法を明らかにすることを目的に、「鴨川郷土料理研究会いろり波田」を研究者と鴨川農家民泊経営主婦らの協働で立ち上げた。

2009年～2014年(現在継続中)に太巻き祭り寿司、地域食材を用いたおやつの実験提供能力開発を目的にクッキングWSを行った。会の運営・話し合いにおける参与観察、面接聞き取りによるヒアリング、写真記録を行った。

第二節 マネジメント主体の形成

(1) オピニオングループの形成

本研究で研究対象とする「鴨川郷土料理研究会いろり波田」は、大山地区の鴨川農家民泊経営主婦を中心に立ちあげた組織である。大山地区は第1章で挙げた鴨川市の4つの食文化キャラクタのうち「果物・山菜料理」地域である。千葉県で開業第一号である農家民泊の「鴨川農家民泊」は、「農家の暮らしを体験できる宿」として2009年7月に開業した。一般の農家民泊と異なる点として、「農家が営む民泊に泊まる」ではなく、「農家の家に泊まり、農家の暮らしを体験する。」をコンセプトとしている。

この「鴨川農家民泊」は、農家4軒から始まった。4軒の農家民泊で「鴨川農家民泊組合」を設立。農家民泊を開業したものの、どのような農家の暮らしが「体験活動」として宿泊客に提供出来るかについて、農家自身はよく分からないとの不安の声から、研究者がファシリテータとなり、2009年10月に「農業・農家暮らし体験プログラム開発WS」を4回実施した。その中で、農家民泊経営主婦ら(4名)から、農業体験と連動し「地域の料理づくり体験を提供したいが、自分で作ることの出来る料理も、人に教えるとなると自信がない」との声を受け、筆者らが呼びかけ主婦ら皆で練習会(郷土料理作り体験WS)を行うこととした。

(2) 問題点と目標の形成

農家民泊の家で作って食べている郷土料理を、宿泊者が体験者として作って食べることは、大きな魅力となると考えられる。その理由として、

- 1) 自分の手でとった食材を使って料理ができ、現在は分離されてしまった農業と食、すなわち生業と暮らしを一体で捉えられること
- 2) 食事を自分で作る楽しみや格別においしく感じる手作りの味を楽しむこと
- 3) 行事食と結びついた料理は地域文化に親しむ窓口となることから、農家民泊経営の中軸になる

以上のことが考えられる。しかし、問題点として郷土料理づくり体験のインストラクターと見込まれる農家民泊経営の主婦でも郷土料理づくり体験を提供するだけの経験を持っていないことや、自分では郷土料理を作れてもそれを伝える技術を持っていないこと、さらには地域の魅力に結びつける方法を理解していないことなど、すぐに体験として提供できる状態ではないことが挙げられる。鴨川農家民泊組合準備会の定

例会で農家民泊が提供する体験例を考える“農業体験・農村の暮らし体験365”作成WSを行った際に、「私は太巻祭り寿司を作ったことがない。郷土料理づくりを勉強する会をやって体験でやりたい」という話が農家民泊経営者の主婦の間から出た。農家民泊経営者の主婦達は料理に自信のある人達であるが、他の人が挙げた料理の作り方を知らなかった、今まで自己流の作り方だったので作れるもののいざ人に教えるとなると自信がない等という意見（表25）から、料理体験ができるレポートリーが限られているので増やしたい、人に教えられるような物を作れるように練習したい、という目標が形成された。

表 25 農家民泊における食事体験に対する意見

	意見
積極的意見	<ul style="list-style-type: none"> ・漬物石を川に拾いに行くのも体験メニューに出来るのには驚いた。 ・食事に関わる体験メニューはたくさんある。 ・漬物作ったり、ジャムや梅干しを作ったり。 ・太巻祭り寿司は大山千枚田保存会で教えているけど、小学生も自分で作ると喜んで。祭り寿司を嬉しそうに食べる。子供でも簡単に作れるから農家民泊の体験メニューにいいかもしれない。 ・干し柿作りは手間なので体験してもらって一緒に作れば、仕ことが減って楽になる。 ・漬物作りは一回では終わらないから何度かに分けて来てもらう。 ・お客さんに食の体験を提供できるように、美味しく作る作り方やお客さんへの体験での教え方を覚えていきたい。
不安	<ul style="list-style-type: none"> ・体験してもらうための準備が大変。 ・どんな料理を体験メニューにしていればいいかわからない。

(3)基本ロードマップの作成

郷土料理づくり体験プログラムは、「自分で料理がつくれた」という感動の提供が体験の目的に据えられる。その下で、体験者の学習段階を1ランクずつ上げるよう働きかけることが重要と考えられる。郷土料理づくり体験者の学習段階と、そこでのテーマを整理すると以下ようになる。

第1段階：料理を作って感動を得られる体験の提供。それによって郷土料理づくりが“楽しい”という感情が形成されるようにする。この段階は「つかみ」であり、高いモチベーションをつくることにより第2段階に繋げていく。太巻祭り寿司をつかみとして利用することで、体験者への郷土料理づくり体験の楽しさを提供することとした。

第2段階：“もっとつくってみたい！”という興味喚起段階である。地域食材を使ったおやつを作ることで体験者へ地域食材の生産方法に興味をもってもらうようにする。

第3段階：第1段階・第2段階は特別な食の体験の提供である。第3段階であるおかずづくりを第1段階として行うことも考えられるが、この段階を楽しいと思えるのは、地域食をある程度体験として知っている体験者でないと楽しいと感じるのは難しい。その段階まで持って行くのは体験提供者の能力によるところである。

第4段階：“この料理はこうして作った農産物を使っているから美味しい”という食べ物づくりに対する学習の段階である。これにより、農業体験と料理づくり体験がともに暮らしにとって重要なことが理解できるようになる。この学習段階を体験提供者となる会員が行う基本ロードマップとして作成した（表26）。

表 26 鴨川郷土料理研究会基本ロードマップ

段階	料理	学習プログラムのテーマ
1	太巻き祭り寿司—切った瞬間に笑みがこぼれる料理—	1) 季節に合わせた太巻き祭り寿司 2) 奥行きが広がる太巻き祭り寿司 3) 基本の祭り寿司を高度に巻く
2	おやつ作り—非日常だからやる気になる—	1) 季節に欲しくなる和菓子 2) 自分で作れる洋菓子 3) 地元食材を使った昔のおやつ
3	おかずづくり—手料理の醍醐味—	
4	ご飯づくり—鴨川食の魅力“ご飯”に挑戦	

(4) 予行演習的活動

予行演習的活動として 2009 年 12 月 17 日、23 日に太巻き祭り寿司づくりを行なった。第 1 回目の郷土料理づくり体験 WS は 2009 年 12 月 17 日鴨川市青少年研修センターで行った。参加した 4 名の民泊経営者の主婦の内 2 名は、月に一回程度大山地区で行われている太巻き祭り寿司の講習会に参加しているため、インストラクターとなった。

近年、見た目の華やかさ、面白さから注目されている鴨川の郷土料理である太巻き祭り寿司の練習を行った。太巻き祭り寿司の絵柄は多数あるが、第 1 回目は、インストラクターが作りなれており、作りやすく見た目が美しい梅の花、カタツムリの太巻き祭り寿司とした。この 2 つは、NPO 法人大山千枚田保存会が行う太巻き寿司づくり体験を行う際にも作られているものである。

絵柄が出来る太巻き祭り寿司を巻くのは初めてという 2 名の主婦は、「難しい」と苦戦気味であったがインストラクター役の主婦らに子供達にどのように教えると良いか尋ねる場面も多くみられた (図 76)。巻いた祭り寿司を切って絵柄が出てきた時は歓声の声が挙がった。梅の花は花卉の位置が少し場所がずれたと言いながらも綺麗に出来あがり、皆満足そうであった (図 77)。カタツムリハバランスが難しく目の場所がずれ過ぎてしまい「カタツムリに見えない」などの声が挙がった。作った料理を食べながらの検討会で、表 27 のような意見が出された。



図 76 仲間同士で教え合う



図 77 カタツムリ (奥) とつばき (手前)

表 27 郷土料理づくり体験プログラム開発第 1 回 WS の感想

- ・太巻き寿司作りはこれからも練習していきたい。他の料理も勉強してみよう。
- ・皆と一緒に料理を作ると、ああ、こうした方が美味しくできるとか技を盗めるからいい。
- ・今度の勉強会はいつにしようか？

この感想を見ると、インストラクター役と教わる側に分かれているもの、仲間同士が教え合う形での WS のため、こうした WS に対する意欲が促進されたことが分かる。

第 2 回目の料理勉強会は 12 月 23 日、鴨川市青少年研修センターにて行われた。今回は、パンダ（図 78）と薔薇の太巻き祭り寿司づくりをおこなった。第 1 回 WS の際に、外部カタリストである研究者が「パンダの祭り寿司は簡単に作れるし、可愛い」と伝えたことから、「作ってみたいから教えて」と依頼されたものである。

第 2 回 WS では第 1 回 WS でインストラクターを努めた 2 名と研究者らのみ参加であった。この 2 名の主婦は太巻き祭り寿司を作り慣れているもののパンダの祭り寿司は初めて作る柄であったため「結構バランスが難しいね」、「パンダの目がずれた」などと話しながら真剣な面持ちで作っていた。



図 78 パンダの太巻き祭り寿司



図 79 作り方を検討する

表 28 郷土料理づくり体験プログラム開発第 2 回 WS の検討結果及び感想

- ・パンダは目がポイントだね。
- ・パンダは可愛くて子供に人気がありそう。今度、民泊のお客さんが来たら体験で作ってみよう。
- ・初めて作ったからパンダじゃなくて犬みたい。
- ・先生のパンダが一番うまいね、黒米で目を作っていたみたいだけど、今度から黒米で作ってみてもいいかも。
- ・パンダは大山千枚田の太巻き祭り寿司の講習会でも練習してみようか。
- ・各家々で家庭の味が違うのは個性というか魅力だと思うの。だけど体験で人に料理を教えるとなったら、練習しないと教えられないし、作るのも手間になるから練習は必要。
- ・これからも皆の時間が合えば料理の講習会を続けていきたい。

太巻き祭り寿司をつくった後、自然にその作り方についての検討が始まった(図 79)。そこで出された検討結果及び感想は表 28 の通りである。検討は、作るのが初めてであったパンダに集中し、ポイント、材料など、鋭くチェックしている。

また、体験のターゲットも明確になってきている。このことは、第 1 回目より郷土料理づくり体験プログラム開発 WS が進化してきていることを示している。

パンダの絵柄は子供に人気がありそうであること、使う食材を代替してみることで、ターゲットとする客層や、体験者のニーズによって、巻く太巻き祭り寿司の絵柄、材料は変えていく必要があることを掴み始めた。

これに、他の料理体験と順次組み合わせ、さらに地域の行事や農業体験と結びつけるようにすれば、地域の魅力を立体的に知らせることが可能となる。

(5)組織の立ち上げ

予行演習は 2 回行われたものの、その後は継続しなかった。そこで、筆者らが 2010 年度から開始する鴨川市市民交流課「発展させ鯛！まちづくり支援事業」への申請を提案した。この支援事業は、鴨川市内のまちづくりを行う市民団体を支援する目的で始まった。まちづくりを目的とした市民団体に対する補助事業であるため、農家民泊経営者主婦（一軒増加し、農家民泊が 5 軒となった）のみの団体では営利団体とみなされ申請することが難しかった。そのため農家民泊経営者主婦以外の地域住民 2 名を加えて、2010 年 6 月に「鴨川郷土料理研究会いろり波田」を発足し、組織化した。

発足の 2010 年 6 月から、太巻き祭り寿司づくりを中心に、その月らしいおかずなどを皆で作る郷土料理の練習会を毎月行うようになった。発足時に、会員で話し合いを設け、太巻き祭り寿司の作り方に慣れている人をインストラクター役および会の代表として選出した。この段階で明確に太巻き祭り寿司を教える側と教わる側に分かれた。鴨川郷土料理研究会いろり波田の組織化とその変遷については図 80 に示す通りである。

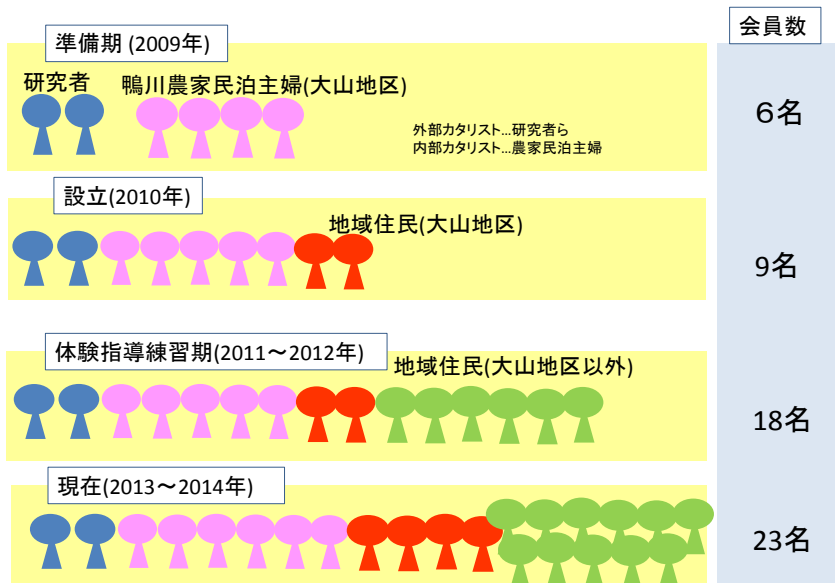


図 80 鴨川郷土料理研究会いろり波田組織化とその変遷

第三節 マネジメントの分担チームの構築

(1)外部カタリスト・マネージャーに対する反応特性の把握

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の能力であるため、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。農家民泊は、従来の民宿とは異なる。「農家が経営している民宿に泊まる」ではなく「農家の暮らしを、体験する」がコンセプトとなっている。自分の家で作っている作物を宿泊客に食事で提供し、料理・加工食品づくりも体験メニューとなる。

そのため、農家民泊体験メニューづくりのため各農家でヒアリングを行った際に、外部カタリストが、漬物づくり体験は、漬物の材料となる農産物を育てる体験、そのための土づくり体験、さらには漬物石を拾いに行くのも体験メニューにできると指摘したことに対し、「漬物石を川に拾いに行くのも体験メニューにできるなんて」と驚きを持って受け止められた。と同時に、それならばこんな体験もできると様々な食づくり体験があげられた。体験プログラム開発にとって専門的知識を持った外部カタリストの存在意義は大きいといえる。この外部カタリストのアドバイスを、地元の人で、郷土料理づくりに長けている人が内部カタリストになってWSを進めることが、プログラム開発を有効かつ着実に根付くものにするのが分かった。

(2)再生活動目的に対する認識レベルの確認と活動に対する反応ベクトルの把握

体験のインストラクターとしての意識は、農家民泊主婦は強く意識として持っているが、体験者にとってすぐに楽しさを感じることができる太巻き祭り寿司の練習を行うことに対して、民泊主婦らの間での体験への認識のずれから反発があった。太巻き祭り寿司を巻くことに不慣れな民泊主婦は、地域食材や山菜などを用いた、自分でも作ることに慣れている料理を会ですぐに練習することを求めた。そのため、いつまで太巻き祭り寿司を巻く練習をするのかなどの意見が述べられることが多かったが、これは、体験としての魅力となる料理づくりがどのような物であるかについての戦略に対する理解不足も含まれていた。

また、農家民泊以外の会員は、太巻き祭り寿司の体験を行える人材になりたいと考えているわけではなく、自分が太巻き祭り寿司を巻くことが出来るようになりたいという希望のみを持っていることから、太巻き祭り寿司体験受け入れの際の人材になることが難しい人が多かった(表 29)。

表 29 メンバーの特性

	所属	参加動機	楽しいを提供するための練習への意欲	2014年現在	入会年
a	農家民泊	取得動機（体験技能）	非常に高い。会における太巻き祭り寿司の指導役を担っている		2010
b	農家民泊	取得動機（体験技能）	非常に高い	死去	
c	農家民泊	取得動機（体験技能）	技能がないためやや薄い		
d	農家民泊	取得動機（体験技能）	技能がないが高い		
e	農家民泊	取得動機（体験技能）	技能があり高い		
f	地域住民	取得動機（体験技能）	技能があり高い	退会	
g	地域住民	取得動機（体験技能）	高い		
h	地域住民	取得動機（自己技能）	やや高い		2011
i	地域住民	取得動機（自己技能）	薄い		
j	地域住民	取得動機（自己技能）	やや高い		
k	地域住民	取得動機（自己技能）	薄い		
l	農家民泊	取得動機（体験技能）	非常に高い		2012
m	地域住民	取得動機（自己技能）	やや高い		
n	地域住民	取得動機（自己技能）	薄い		
o	地域住民	好奇心動機	やや高い		
p	地域住民	好奇心動機	薄い		2013
q	地域住民	取得動機（自己技能）	薄い		
r	地域住民	取得動機（自己技能）	薄い		
s	農家民泊	取得動機（体験技能）	薄い		
t	地域住民	取得動機（自己技能）	薄い		
u	地域住民	取得動機（自己技能）	薄い		
v	地域住民	取得動機（自己技能）	薄い		
w	地域住民	取得動機（自己技能）	薄い		2014
x	地域住民	取得動機（自己技能）	薄い		

(3)内部カタリスト・マネージャーへの役割分担と外部カタリスト・マネージャーの働きかけ

役割分担は太巻き祭り寿司指導者となれる人が少ないため、必然的に教える側、教わる側に分かれた。合意形成のためのコミュニケーションは会の代表となった太巻き祭り寿司指導者が、中核となり、連絡網などを作らずに、意思決定しなければいけないこと項（郷土料理づくり体験の依頼など）が持ち上がると代表が1人1人に連絡を取り、皆で話し合いを持ちながら合意形成を図った。

この方法は、負担が大きい物の、内部カタリストとして地域食生活マネージャーとして積極的に、鴨川の郷土料理普及活動を行っている様子が活動の中で見受けられた。いろり波田のコミュニケーションは内部カタリストの存在と権威（太巻き祭り寿司の指導者としての権威）が紐帯となっている。しかし、役割の固定化によって教わる側がいつまでも教わる側であり、太巻き祭り寿司づくりの技能向上の面では問題点であると考えられる。

鴨川郷土料理研究会いろり波田は、農家民泊経営の主婦らの郷土料理づくりの研修会から拡大した会である。はじめは農家民泊経営者主婦らの勉強会であったが、戦略として、食べることの楽しさを前面に押し出してきた。郷土料理カレンダーがツールとなり、楽しそうだからという理由で大山地区住民や他地区食改会員が入会している。

第四節 事業の運営

(1)メンバーが求める地域で果たす役割像の把握

民泊経営主婦らは、個々の経営について考えているため地域で果たす役割像についてはあまり考えていない。しかし、太巻き祭り寿司および、農家民泊において郷土料理づくり体験となり得る料理の技能を取得したいと考えているため、取得動機（財を取得し、所有したいという動機）によって運動を行っている。

一般会員は、太巻き祭り寿司および、農家民泊において郷土料理づくり体験となり得る料理の技能を取得したいと考えているため、取得動機（財を取得し、所有したいという動機）によって運動を行っている。また自分の勉強のために鴨川の郷土料理を覚えたいという会員は、好奇心動機（周囲の環境を探索したり、調べたいという動機）で運動に参加している。

(2)メンバーの暮らし再生への導入欲求の把握

いろり波田の共通目的として、「郷土料理の普及」がある。これは、会の共通目的である。しかし、会員個々の目的としては農家民泊経営者主婦らの「この会の活動で、農家民泊宿泊客に対して、郷土料理づくり体験を提供する練習をしたい。」という目的と、他の会員の「太巻き祭り寿司づくりや郷土料理づくりを学びたい」というものがある。会員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、会員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ことで体験指導への認識が生まれた。

(3) 活動成果品への蓄積

1) 料理研修会

郷土料理普及の具体的活動として、インストラクター育成及び情報交換の場として毎月の料理研修会を開催した(図 81)。

太巻き祭り寿司づくりは工程(酢飯を作る, 色つきの酢飯を作る, 卵焼きを焼く, 海苔を切る, かんぴょうなどの具材を切る)が多く準備に時間を要する。この準備は, 初期段階では, 太巻き祭り寿司づくりに慣れている人のみで行われることが多かったが, 徐々に会員相互で準備が行われるようになった。太巻き祭り寿司づくりに慣れないうちは, 太巻き祭り寿司練習中にまだ作り慣れていないから上手に巻けなくても仕方ないと妥協する会員が多かったが, 研修が進むにつれて練習中にこんなものでいいかと言う会員が1人もいなくなった。

研修会では, 毎月その月らしい太巻き祭り寿司やおかず, おやつなどを練習し(表 30), インストラクターとしての能力開発を行っている。



図 81 研修会の様子

表 30 太巻き祭り寿司および郷土料理研修会

年	月	日	練習した太巻き祭寿司	その月のおかず、おやつなど
2009	12	17	椿・カタツムリ	
		23	パンダ・バラ	
2010	6	15	アジサイ・カタツムリ	
	7	20	カニ・バラ・四海	
	8	24	ひまわり・四海	かぼちゃの煮物
	9	21	ブドウ・トンボ・カエル	ナスの刺身
	10	4	鬼・キャンドル・タンポポ	
	10	13	コスモス・パンダ・ロッセマリーンのロゴマーク	栗の渋皮煮
	10	29	ロッセマリーンのロゴマーク	
	11	17	ウサギ・菊	柿なます、焼き米
2011	12	8	水仙・キャンドル	こんにゃくの味噌田楽
	1	11	羽ウサギ・うさぎ	雑煮、菜花のお浸し
	2	8	羽ウサギ、ノンタン	山菜おこわ、三つ葉吸い物、ふきのとう天ぷら
	3	8	ネコ	ウドの酢味噌和え、ワラビおこわ、三つ葉吸い物
	6	13	リボン、チューリップ	山菜おこわ、タケノコ天ぷら、タケノコ吸い物 ピースごはん、きょうろぶき、フキの吸い物
	7	11	サッカー、人参	夏野菜カレー、インゲン胡麻和え、野菜スープ 赤飯、キュウリなます、吸い物、漬物
	8	22	巴三色団子	素麺、手作り冷奴、キュウリ・ミョウガの酢の物、 クリご飯・新米のおこぎり、ナスとシントウの味噌炒め、ナスの味噌汁
	9	26	犬 菊水 雪だるま	芋ご飯 里芋とイカの煮物 けんちん汁、とろろご飯 プリ大根 サトイモの汁物 野菜寿司 カボチャの煮物 コンニャク味噌田楽
	10	14	牛	三色ご飯 【牛乳料理の復元】牛乳味噌汁、初乳チーズの煮物
	11	15	菊	芋羊羹（二色）
	12	13	サザエ	お汁粉 【牛乳料理の復元】牛乳寒天、牛乳味噌汁、初乳チー ズの煮物
	2012	1	18	ノンタン・ニャオちゃん
2		8	お雛様	桜餅
3		7	蝶	イチゴ大福
4		9	アヤマ	柏餅
5		28	アジサイ・カタツムリ	夏ミカンピール・ゼリー
6		25	ひまわり・カエル	水まんじゅう
7		9	かもめ・バラ	あんみつ
8		22	とんぼ・紅葉	月見団子
9		19	牛・パンダ	芋羊羹、栗の渋皮煮
10		24	M・椿	
11		14	パンダ・菊	
12		12	パンダ・かたつむり	
2013	1	15	サザエ、祝	
	3	13	パンダ・椿	
	4	9	クマモン	甘夏チーズケーキ
	5	20	馬、カタツムリ	夏みかんゼリー
	6	20	祝、桃の花	夏みかんシロップ漬け
	7	29	アンパンマン、藤の花	夏みかんとバナナのグラタン
	8	22	四海、蓮の花	夏みかんのワインゼリー
	9	25	パンダ、文銭巻き	柿プリン
	10	17	寿、ノンタン	柿パルフェ
	11	20	鶴、牛	焼きみかん
	12	18	富士山、パンダ	みかんのクレープ
	2014	1	22	馬、桃の花
2		20	桜の花、パンダ	イチゴババロア

2) カレンダーづくり

農家民泊での体験の宣伝として、郷土料理カレンダーを作成した(図 82, 83)。このカレンダーは毎月掲載する太巻き祭り寿司をその月らしい太巻き祭り寿司に変えることとした。そのため、様々な絵柄の太巻き祭りを練習する機会を設けることにつながった。

当初、カレンダーは農家民泊宿泊者向けの外部発信ツールと考えていたが、鴨川市内への内部発信として鴨川市の関係各所に配布した。カレンダーがツールとなり、一般会員が増えたこと、鴨川市で郷土料理普及の広がりやの基盤が出来始めていること、カレンダーをツールとして鴨川市内で体験活動(講習会)依頼が増加していること、が挙げられる。カレンダーの配布から、鴨川市内漁村部主婦らの団体や鴨川市内小学校、市内大学の留学生らグループから「太巻き祭り寿司を巻いてみたい」と体験依頼があり、体験活動を提供することとなった。



図 82 大山地区の年間献立を可視化したカレンダー写真



図 83 郷土料理カレンダー

3) 郷土料理づくりマニュアルの作成

会員皆が郷土料理づくり体験インストラクターとなる事が出来るように郷土料理づくりマニュアルの作成(図 84, 85)を行った。初期段階では、市販されている太巻き祭り寿司づくりのレシピ本の通りに作っていたが、酢飯の量が多く、巻ききれないことが多いため、分量を少なくするなどの工夫をし、より綺麗で分かりやすく巻ける作り方の検討を進めた。

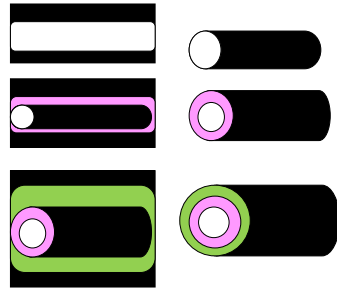
四海

材料
 寿司飯 (白) 50g (ピンク) 60g
 (緑) 105g
 海苔(縦長) 全形 2枚 1/2 1枚
 2/3 1枚 1/4 1枚
 厚焼き卵 1枚

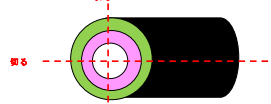
作り方

① **蛇の目の中心を巻きます。**白寿司飯 50g を 1/2 海苔で巻きます。ピンク寿司飯 60g を 2/3 海苔で巻きます。この巻き終わりを同じにします。これで二重巻きになります。

② 全形海苔に緑寿司飯 105g を均一に広げ、二重巻きをのせて巻きます。この時、二重巻きと全形の巻き終わりが同じ位置になる様に巻くときれいに仕上がります。



③ 出来た蛇の目の巻き終わりの所をまっすぐに切り 4 等分する。



④ 全形海苔 1 枚と 1/4 海苔を飯粒で貼り付け、海苔を縦長に置きます。中央に蛇の目の切った物を 2 本、寿司飯を海苔側にしておきます。



⑤ 手前から高さ 2 倍の海苔をとり、④の間に厚焼き卵を入れます。厚焼き卵の上にもう 2 本の蛇の目の目をのせます。この時、蛇の目の海苔側を厚焼き卵の上ののせます。



⑥ 形を整えながら、巻きこみます。4 つの角を巻き簾で整え海苔の合わせ目を下にして落ち着かせます。

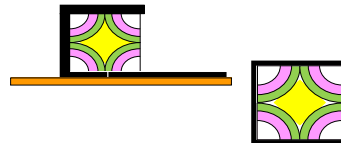


図 84 太巻き祭り寿司マニュアル

富士山

材料
 寿司飯(白)40g (ピンク)120g
 (緑)120g
 海苔 3/4 1枚 卵焼き 1枚
 粉青海苔、刻み野菜菜 適量

- 1 卵焼きを縦長に置き、ピンク寿司飯 60g を上下 3cm 位あけてのす。中央 3cm 位を厚めにのす。
- 2 ラップをあて包丁の背で 3 本筋を入れる。
- 3 海苔にゆとりをもちながら 3 本の筋に埋め込む。
- 4 3本の筋に白寿司飯を少し入れる。
- 5 その上に残りの白寿司飯を山の形を保ちながら全体にのす。
- 6 海苔を山の形にしてピンク寿司飯を手前と向こう側に補う。
- 7 海苔を山の形になるように立てる。
- 8 白寿司飯の上に緑寿司飯を半分くらいのみず。
- 9 山の形を整えながら巻き簾を横にして巻く。左手で持ち、残りの緑寿司飯を形を整え巻きあげる。
- 10 8等分に切る。

みかんのクレープシュゼット

材料(8人分)
 揚げたみかん……2個
 (ソース)
 オレンジジュース……300ml
 白ワイン……300ml
 粉砂糖……100g
 (クレープ)
 卵……2個
 牛乳……500ml
 ホットケーキミックス……160g
 バター……適量
 コーンスターチ……小さじ4

- 1 みかんは皮をむいて一房ずつ薄皮も取り除く。
- 2 竹串に刺しコンロの直火であぶって少し焦げ目をつける。
- 3 ボウルに卵 2 個を入れる。
- 4 牛乳 500ml を加える。
- 5 泡立て器でよく混ぜたらホットケーキミックスを加え混ぜる。
- 6 ソースを作る。鍋にオレンジジュース、白ワイン、粉砂糖、コーンスターチを入れる。
- 7 かけ混ぜながら中央に火をつけ、沸騰したら火を止める。
- 8 熱したフライパンにバターを溶かし、先程の卵液を流し入れフライパンを回しながら全体に焼くのをぼす。
- 9 裏面に焼き色がついたら裏返して反対側も焼きクレープを 8 枚作る。
- 10 クレープを適当な大きさにたたみ、みかんと一緒に皿に盛りつけ、ソースをかける。

図 85 レシピ通信の形をとった会報

4) 郷土料理持ち寄り会

「郷土料理持ち寄り会」を開催した。この会は、年に一度、会員及び一般参加者を対象とした。郷土料理や工夫して作った太巻き祭り寿司を持ち寄ってもらい、郷土料理の掘り起こしを行う機会を設けることを目的としたこの会は、会員以外も参加できる会とした。

この行事を初めて行う際、太巻き祭り寿司づくりに自信のない会員から、太巻き祭り寿司を持ち寄ることが行事への参加資格というのは負担感が大きいとの意見が出た。しかし実際に行ってみると、コンテストに出すために家で何度も練習したなどの声があり、太巻き祭り寿司づくりの技能向上につながったと考えられる。

持ち寄られた料理を見て、審査を行い、実際に食べることで、この太巻き祭り寿司はどのように作ったのか、料理はどのように作るのかなどを参加者同士で意見交換がなされていた（図 86）。太巻き祭り寿司はコンテスト形式で行い（図 87）、優秀賞に選ばれると、次の年の研修会で、その太巻き祭り寿司を巻く練習を行った。

また、普段の研修会では、会員同士のみで研修をおこなっているが、1年に1度、この会で、プロに指導を依頼し、プロの技を見せてもらい、教え方についても検討する機会を持った（図 88）。



図 86 郷土料理持ち寄り会の様子



図 87 太巻き祭り寿司コンテスト審査と表彰の様子



図 88 プロにおやつづくりを習う

5) 郷土料理づくりの体験受け入れ

郷土料理づくりの体験受け入れでは、民泊経営主婦にとっては、体験のインストラクターとしての練習を行う良い機会となった（図 89）。体験を受け入れることで、会員の太巻き祭り寿司づくりの技能の向上につながった。

しかし、自分では巻くのが上手な人も体験となると、教え方や声掛けに戸惑う場面が多く見られた。太巻き祭り寿司を巻く技術を身につけることが第一段階となるが、定期的な体験の受け入れによってインストラクター技術の向上が図られると考えられる。



図 89 郷土料理づくり体験

2) ～5), および話し合いなどについては表 31 に示す通りである。

表 31-1 いろり波田活動記録

年	月	日	行ったこと	内容
2009	9	27・28	ヒアリング調査	農家民泊経営者 4 軒を対象とした農業体験・農家暮らし体験プログラムで各農家でどのような体験が可能か意見抽出。
	10	7	農家民泊体験プログラムに関する WS	4 軒合同でどのような体験が可能かについて意見抽出。
2010	9	21	会議	ロッセマリーズキャンプでの出店を行うか話し合い
		28	臨時会議	ロッセマリーズキャンプの出店で何を販売するか検討
	10	19 ~ 21	カレンダー写真撮影	
	11	27	体験受け入れ	千葉大生へ豆腐・からなますづくり体験
2011	3	12	持ち寄り会	酪づくり、蝶の太巻き祭り寿司、太巻き祭り寿司コンテスト
	8	6	体験受け入れ準備	日大短大生へ体験を行うためパンダ・スライムの練習
	9	9	太巻き祭り寿司出張講習会	天津・小湊地区ボランティアグループ「すぎのき会」から老人の弁当を年 4 回作り配達しているが今後作る弁当に太巻き祭り寿司を加えたいとの意向から、祝・パンダ・コスモス・蝶の太巻き祭り寿司の講習会を行う。
	10	19・20	カレンダー撮影	
	11	9	体験受け入れ	鴨川市小学生へ椿・カタツムリの体験

表 31-2 いろり波田活動記録

年	月	日	行ったこと	内容
2012	1	26	牛乳料理の提供	千葉県酪農のさと 第1回柱木牧まると体験の昼食として
	2	16	牛乳料理の提供	千葉県酪農のさと 第2回柱木牧まると体験の昼食として
	2	22	郷土料理・自慢料理持ち寄り会	太巻き祭り寿司のコンテスト, 持ち寄り料理を食べながらの意見交換会を行った。地域の食材を使った和菓子(桜餅・うぐいす餅)を地元和菓子職人から指導講習を受けた。
	3	8	マニュアルづくり	
		10	牛乳料理の提供	千葉県酪農のさと 第3回柱木牧まると体験の昼食として
		28	城西国際大学留学生との体験	
	5	21	マニュアル用撮影 ファシリテータ会議	
		31	嶺岡白牛酪づくり	イベント試食用に千葉県酪農のさとから依頼
	7	4	体験受け入れ	鴨川市小学生へ椿・カタツムリの太巻き祭り寿司づくり体験
	9	29	弁当提供	鴨川市嶺岡牧青空教室
	11	4~18	弁当販売	ロッテマリーンズキャンプにて太巻き祭り寿司・赤飯の販売
	11	23	城西国際大学中国留学生	椿, パンダの太巻き祭り寿司づくり
	11	25	弁当提供	鴨川市主催パネルディスカッション江戸幕府直轄牧
	12	21	出張体験講習会	小湊地区のボランティア団体ますやサロン(サザエ・椿の太巻き祭り寿司)
2013	3	14	マニュアル用写真撮影	マニュアル用写真撮影
	4	7	マニュアル用写真撮影	
	7	3	体験受け入れ	鴨川市小学生へ椿・カタツムリの太巻き祭り寿司づくり体験
	2	27	持ち寄り会	太巻き祭り寿司のコンテスト, 持ち寄り料理を食べながらの意見交換会を行った。地域の食材を使った洋菓子(ミカンのクレープシュゼット)を千葉県のレストランシェフから指導講習を受けた
	3	19	体験受け入れ	城西国際大学へ視察に来た中国職業学校学生へ椿, パンダの太巻き祭り寿司づくり

(4)活動戦略の合意形成

活動の戦略が理解されないことが多かった。合意形成が、農家民泊経営主婦らでされることも多く、不透明な部分が多くあった。農家民泊経営者へは実際に体験に結び付くことで活動戦略が理解され、合意形成に結び付くことが多かったが、一般会員へは合意形成に結び付かないあった。

例えば研修会後のお茶を飲みながら今後の予定を話し合う時間にこれから作成するカレンダーの具体的な話になると、農家民泊経営主婦らは具体的に話すが、他の会員は15分後に飽きてしまい、片づけをはじめ、早く帰りたいとの意思表示を示した。

その時に農家民泊経営主婦らでカレンダーについてひとしきり話すが、また日を改めて、ファシリテータ会議で話し合うことになり、全体での話し合いの機会を設けているにも関わらず、活動戦略の一本化が難しかった。これは、農家民泊はプロであり経営者であるが、それ以外の会員は体験提供のプロにはならないため、どうしても埋められない溝となった。

また、農家民泊経営主婦らでも軋轢があった。Folkman.S&Lazarus.R.S (1998)は、コーピングを問題焦点型と情動焦点型に分類しているが、問題焦点型のコーピングではストレスの多いイベントがあると、それに直面し情報収集や解決策を積極的に見出していこうとする。情動焦点型ではイベントを回避や否認するか非現実的願望で対処しようとする。会のリーダーは3度変わっているが、問題焦点型で、まずやってみようという考えのリーダーと、情動焦点型で活動自体を縮小させていくリーダーがいた。

(5)基本ロードマップと事業計画との調整

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、第一段階と第二段階を平行して練習を進めることに決定した。第一段階の太巻き祭り寿司が体験の魅力となるため、会として練習することは受け入れられたが、地域食材を用いたおやつづくりになると理解されにくく、郷土料理研修会中に参加者の半数だけでおやつづくりを行うなど、体験での楽しさ提供の練習であることが理解されなかった。そこで実施におやつづくりの体験を提供した。体験提供を行うことで体験としても魅力があることが理解されると郷土料理研修会でも、皆で練習するように変化した(表32)。

表 32 基本ロードマップの調整

段階	料理	学習プログラムのテーマ
1	太巻き祭り寿司—切った瞬間に笑みがこぼれる料理—	1) 季節に合わせた太巻き祭り寿司 2) 奥行きが広がる太巻き祭り寿司 3) 基本の祭り寿司を高度に巻く
2	太巻き祭り寿司 おやつ作り—非日常だからやる気になる—	4) 常時巻けるように技能を定着させる 1) 季節に欲しくなる和菓子 2) 自分で作れる洋菓子 3) 地元食材を使った昔のおやつ
3	おかずづくり—手料理の醍醐味—	
4	ご飯づくり—鴨川食の魅力“ご飯”に挑戦	

第五節 マネジメント環境の整備計画

(1)行政とのパートナーシップ構築

行政とのパートナーシップとして、1)鴨川市企画政策課、2)鴨川市生涯学習課、を挙げることができる。

1) 鴨川市企画政策課

千葉ロッテマリーンズの秋季キャンプの窓口となっている鴨川市企画政策課より、鴨川市総合運動場で行われるキャンプで、お客さんがコンビニの弁当を食べているので、鴨川の美味しい食べ物を作って販売してはどうかと打診を受けた。

鴨川市企画政策課へは、研究者らがカレンダーを見せるなどして、会の活動を説明する機会が多くあり、そのことから研究者を通して、会へ依頼を受けた。キャンプで太巻き祭り寿司、弁当などを販売することで郷土料理の普及を行い、利益を会の活動資金としている。現在も出店は行っており、パートナーシップを継続している。

2)鴨川市生涯学習課

鴨川市内小学生が、小学校の授業後に青少年研修センターに宿泊し2日間過ごす「通学合宿」内プログラムに、2011年より、太巻き祭り寿司づくり体験が組み込まれた。

主催者である鴨川市生涯学習課は当初、この体験をNPO法人大山千枚田保存会に打診したが、体験費用として費用がかかり予算がオーバーしてしまう。そこで大山千枚田保存会職員から、鴨川郷土料理研究会であれば、体験費用は食材費のみで体験を受け入れてくれると言われたことから、大山千枚田を通して、いろり波田へ打診された。

通学合宿参加の小学生を対象とした太巻き祭り寿司体験は現在も年1,2回行われており、パートナーシップは継続中である。

(2)関連ステークホルダーとのパートナーシップ構築

関連ステークホルダーとのパートナーシップとして、1)NPO法人大山千枚田保存会、2)千葉県酪農のさと(嶺岡牧研究所)、3)城西国際大学、を挙げることが出来る。

1)NPO法人大山千枚田保存会

NPO法人大山千枚田保存会は、本会が発足する以前から、市外小学生などへ太巻き祭り寿司の体験提供を行っていた。農家民泊主婦の半数が支援者として活動しており、定期的に太巻き祭り寿司を巻く練習をしていた。

大山千枚田保存会で体験として提供している太巻き祭り寿司は、椿とカタツムリのみであるため、いろり波田への体験依頼があると、作り慣れている椿とカタツムリを体験として行う傾向にあった。農家民泊主婦らも、当初の目標である「農家民泊で郷土料理(太巻き祭り寿司)づくり体験の提供」が達成されたこと、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ことから、会に対する意欲が低下し、「楽しみを提供する」の部分が薄まった。

2) 嶺岡牧研究所(千葉県酪農のさと)

嶺岡牧について研究するミルクフェスティバルにおける試食として白牛酪づくりの依頼を嶺岡牧研究所から受ける、また、嶺岡牧ハイキング時の参加者へ対しての昼食(鴨川で食べられていた牛乳料理を復元したもの)提供、ハイキング雨天時の牛の太巻き祭り寿司づくり体験などを行った。

会員も、地域に酪農が根付いていたこと、郷土料理として牛乳の食文化が鴨川にはあることを再認識できる機会となった。

3) 城西国際大学

城西国際大学には中国人留学生が多く、国際交流の一環として、太巻き祭り寿司を教えてほしいとの依頼を受けた。留学生には言葉が大体通じていたが言語が通じない中で、分かりやすいマニュアルの必要性を感じた。

(3) システムのPR—連携計画

システムのPRとして、HPの開設、会のリーフレットを作成した。

1) HPの開設

2010年6月～2011年7月にかけて1年間毎月の練習メニューなどを更新した。サーバー費用・管理費用を払い続けるための会の資金がなかったこと、HPによる周知化への効果が会員にとっては薄いと感じられており、1年間のみ更新となったが、HPを見て若い世代が見学に来たり、入会するようになった。

2) リーフレットの作成

リーフレットによって会のPRを行った(図90)。リーフレットには、会で巻くことの出来る太巻き祭り寿司(リーフレット作成時48種類、現在60種類)を載せた(図91)。カレンダーと併用して、このリーフレットに載っている太巻き祭り寿司を体験で行えることを説明すると、季節やTPOに合わせて、この太巻き祭り寿司を巻いてみたいなどの希望が出され、郷土料理づくり体験の受け入れに結びついた。



図90 会のPRリーフレット



図 91 会で巻ける太巻き祭り寿司を紹介したリーフレット

(4) 計画づくり WS

計画づくり WS は、毎年カレンダー作成後の 11 月や 12 月に翌年の練習するメニューを研究者が提示し、会員に検討して修正していく作業をとった。

しかし、2014 年度はカレンダーを作成しないこととなり、年間計画をつくらずに、毎月練習会後に翌月に作る太巻き祭り寿司とおやつなどを決めている。

カレンダーというアウトプットを意識しなくなったことから計画づくりを行われなかったが、会員の自立的な計画づくり WS はまだ見られない。しかし、計画を作らなかったことで計画作りの必要性を会員が感じるようになりつつある。

第六節 本章のまとめ

楽しいを核とした鴨川郷土料理研究会いりり波田における地域食生活再生マネジメントについてまとめると、以下の通りである。

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こと」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ことができる太巻き祭り寿司の練習を行うことに対して、民泊主婦らの間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ことで理解が得られた。

2)学習プログラムとして段階を設けることが有効であるが、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ため実際に体験の機会を設けるようにした。体験を行うことで、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ことが分かった。

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、巻くこと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」が達成されたこと、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ことから、会に対する意欲が低下し、「楽しさを提供する」の部分が薄まることが分かった。

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こと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ことに決定した。学習プログラムとして段階を設けることが有効であるが、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ことが分かった。

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を行ったこと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。

また、本会の運営の一端を担いながら、外部カタリストである自身を観察していた。会へ初期から携わっていたこともあり感情移入をしすぎる傾向にあった。

会の運営や鴨川市補助事業の会計や報告書作成の際に、勝手に物ことを決定していると会員から見られることもあり、初期は反発も多かった。それは、自身が相手(会員)に分かる言葉でコミュニケーションをとることが出来ていなかったことによるもので、相手が何を知覚したいのかが理解できていなかったことによる。このように外部カタリストによって会の運営を妨げる事態があることは否めない。その危険性は常にはらんでいることが示唆された。

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

第一節 地域食生活再生計画のマネジメント手法の構築

地域食生活再生計画のマネジメント手法を検討するため千葉県鴨川市において、地域食生活再生マネジメント運動を行った。

本論文序章において、本研究の課題として提示した3点について接近することとする。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) 産業から食生活が構築され地域食生活がなくなりつつあること

鴨川市における地域食生活マネジメントは、自己増殖的で波及効果の大きい動きがもたらされるよう学習の高まりを重視し、①食べる魅力の再発見、②地域の美味しい料理づくり、③良質な食材を確保する活動とした。

地域食生活実態の認識を地域住民と共に合意形成形成を行った結果、地域住民の中には自らの食生活の質を向上させようという意欲から、地域食生活再生運動へ加わった。この地域食生活再生運動に携わり、地域の美味しい食べ物を次世代に伝えていきたいと感じ、地域の美味しい味を検討することから、自分たちが食べている食材や食物がどのように生産されているのか食材生産現場への興味が生まれた。

このことから、産業(生産)側から提供された食物の中から選択するのではなく、自分たちの美味しい味を食べ続けていくために、産業(生産)側へアプローチをするといった、食事の外部環境づくりを地域生活者として行う意識へつながることが示唆された。

2) 地域食生活をマネジメントする視点が欠如していること

地域食生活マネジメントを担うことの出来る組織は、組織自体が主体性を持ち、組織として「地域食生活をどの様にしていきたいか」を常に考え、計画し、行動していくことが出来る組織であることが分かった。

また、地域食生活マネージャーを育成するにあたり、自発的成長を促し、気づきの場を提供出来る組織が必要である。地域食生活をマネジメントするにあたって、本研究では、以下のことが明らかとなった。

- (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こと。
- (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こと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、味の検討の繰り返しが必要となることが分かり、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ことが必要となる。
- (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ことが伝承普及に有効であることが分かった。

3) 計画が計画づくりでとどまってしまう恐れがあること

計画が計画づくりでとどまらないように、第一章で行った地域食生活資源の把握を行う中で、地域食生活再生運動を実際に実行可能な主体について検討しながら行っていった。そのため、①マネジメントに関わる主体間・主体間環境関係を捉えた上で計画であるため実行的計画になること、また、②運動を担う者に絶えず刺激を与え、自ら活動をデザインし動かしているという意識を持たせ、自立的にマネジメント活動を行おうとするモラルが形成され続けるようにした。

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があることが明らかとなった。外部カタリストである研究者の資質として、地域個性を地域住民よりも詳しいこと、調理に関する知識と技術があること、地域食生活マネジメントを行う上で求められるフィードバックに対応できる能力があることが挙げられる。

また、本手法の他の地域での適用のためには以下の留意点が明らかとなった。

1)組織づくりは目的で集まった組織とすること

組織をつくるのが目的ではなく、地域食生活再生を運動として行っていくことが目的であるため、組織の継続には意味はない。組織の中の人材は流動することが前提であるため、組織の目的を明確にし、その目的に賛同した人材が集まることで、運動自体が継続すること必要である。

2)料理を美味しく、美しく作ろうと努力を評価すること

料理を美味しく美しく作るためには、技能が必要となる。個人、各家庭で美味しい味というものは異なるが、地域の美味しい味を検討していくことが地域食生活再生運動では重要となる。地域の味を外食で食べられることも必要とはなるが、地域の味を食べた人が自分も家で作ってみたいと感じるには一定以上の美味しさと見た目の美しさが求められる。この料理技能を向上させようとする姿勢を評価することが地域食生活マネージャー育成につながる。

3)運動の当事者である意識を強くすること

運動の当事者意識を強くすることで、意思決定が行われるようになった。これは、料理技能の向上によるところが大きかった。料理技能や味、体験指導能力の向上から、当事者意識は強まっていった。運動に参加する人の動機が、料理技能の向上ではない場合もあるため、いかに当事者意識を強くしていけるかは、その人の強みを活かすことである。強みを活かせるかは外部カタリスト及び内部カタリストの資質によるところが大きい。

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

第三章の郷土料理研究会いろり波田における運動では、料理を教える側と教わる側の役割が固定化してしまった。第二章のプロジェクト味の方舟における運動では、その人が教わる側にも教える側にもなることで、教える側になった時に、役割を果たせるよう、料理の技能を向上させようとする姿が見られた。

一方で、鴨川郷土料理研究会いろり波田では、教わる側はいつまでも教える側にならないため、自主的に料理の技能を向上させようとする姿が見られなかった。このことから、役割を固定することが、地域食生活マネージャーの育成には妨げになることが明らかとなった。

2)料理の作り方及び味を検討しないこと

プロジェクト鴨川味の方舟、鴨川郷土料理研究会のどちらでも、クッキングWS中に、料理の手抜きや妥協をする会員が見られた。料理は非常に繊細なものであるため、手順が少し違うだけで、大きく味が変わる。本研究においては、この料理の手抜きや妥協をする会員に比べ、料理を美味しく美しく作ろうとする会員の方が多かったため計全体への影響は少なかった。しかし、発言権を持つ人がこのような考えを持つ人である場合は組織の運動自体が影響を受けかねない。また、そのような組織では地域食生活再生マネージャーを育成することも難しい。また、残したい味の伝承を行う際に、鴨川味の方舟品目となった食物は、特に美味しいから次世代へ伝承して残したいという意見が抽出された。このことは本当に美味しい食物でなければ、地域の味として残していけないことを意味している。

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

地域食生活再生マネージャーは、地域食生活再生全体をマネジメントできる人材であるため、個人目的で運動を進めようすることは、あまりないと考えられるが、営利目的や個人利益の運動を行うことは避けなければならない。

第二節 今後の課題と展望

本研究では、食材農産物生産システムを含むフードシステム全体の再生計画、並びにそれと連動した環境づくりを行うまでには至らなかった。鴨川市において地域色環境再生のマネジメント主体を見出すことが出来ず、実行に移っていない。今後の課題である。また研究者自身の能力不足で運営を滞らせる事態があった。これは、役割分担を行えていなかったこと、本来のコミュニケーションを行えていなかったことによるものである。

地域食生活マネジメントを行う際、どのように運営を行い望ましい地域食生活マネジメントの姿を描き、その姿を実際に構築できるかについては、外部カタリストの能力によるところが大きい。

また、地域食生活は顕在化するまでに時間を有する。この地味に見える作業を継続することで外部カタリストのその地域の地域食生活に関する経験知として蓄積される。この部分についてのマニュアル化は可能であるため、研究者の能力開発プログラムづくりも今後の課題として挙げられる。

そして、農村計画として、地域食生活再生計画を作成する際に、地域食生活が動的であるため、徐々に変化することが予測される。地域戦略としての大枠として地域食生活再生計画をつくり、少しずつ更新していくことが必要となる。これは地域食生活再生計画をマネジメントすることにつながる。この地域食生活再生計画マネジメントの主体を地域食生活マネジメント組織が担えるか、もしくは異なる主体が必要となるのかは今後検討していきたい。

引用・参考文献

- Carulo, P. (2005), *Buono, Pulito e Giusto*, (石田雅芳訳, 2009, スローフードの奇跡, 三修社, 東京都)
- Chambers, R. (1983), *Rural Development: Putting the Last First*. Longman scientific and technical, Harlow
- Copelton and Lucal (2013), *Food and Society: Principles and Paradoxes*, Polity
- Desrochers, P and Shimizu, H (2012), *The Locavore's DILEMMA*, public affairs, New York
- Folkman, S & Lazarus, R.S (1998) coping as a mediator of emotion. *Journal of personality & social psychology*, 54, 466-475
- Smith, Alisa Dawn, and Mackinnon, J.B. (2007), *The 100-Mile diet: A year of local eating*, random house of Canada
- NPO 法人大山千枚田保存会編(2001), 『あんど通信』, 9, NPO 法人大山千枚田保存会
- 「日本の食生活全集 千葉」編集委員会編 (1989), 日本の食生活全集 12 聞き書 千葉の食事, 社団法人農山漁村文化協会
- 青木更吉 (2005) 嶺岡牧を歩く, 崙書房, pp.232
- 板倉町教育委員会 (2008), 波動 12, 板倉町教育委員会
- 糸長浩司・日暮晃一・松木洋一 (2012) 平成 22 年度嶺岡牧再生基礎調査報告 嶺岡牧を未来に活かすー野馬土手が語る鴨川の歴史ー, 鴨川市総務部企画政策課・NPO 法人エコロジー・アーキスケーブ, pp.57
- 植村勝彦ら編 (2006), よくわかるコミュニティ心理学, ミネルヴァ書房
- 上田淳生編訳(2001), ドラッカー, マネジメントー基本と原則, ダイヤモンド社
- 上田淳生編訳(2000), ドラッカー, プロフェッショナルの条件ーいかに成長をあげ, 成長するかー,
- 大野康男 (2006) 第 1 節 牧の範囲と構成, 県内遺跡詳細分布調査報告書 房総の近世牧跡, 千葉県教育振興財団, pp.123
- 小高春雄 (2006) 第 4 節 嶺岡牧, 県内遺跡詳細分布調査報告書 房総の近世牧跡, 千葉県教育振興財団, pp.89-103
- 鴨川市史編さん委員会編(1998), 鴨川市史 読本編 鴨川のあゆみ, 鴨川市
- 金木精一(1961), 安房酪農百年史, 安房郡畜産農業協同組合, 千葉県
- 川喜田次郎(1967), 発想法, 中公新社, pp.62-63
- 北島茂樹 (1995), 人と環境の適合, 山本和郎ら編, 臨床・コミュニティ心理学, ミネルヴァ書房, 22-23
- 窪谷順次 (1988), 現代地域計画論, 農林統計協会
- 財団法人農政研究センター(1978), 昭和 53 年度版食料経済白書食生活, 御茶の水書房, pp.9
- 財団法人食料・農業政策研究センター(1984), 昭和 59 年度版食料白書今日の郷土料理, 東京官書普及株式会社, pp.49
- 下山晴彦編著(2000), 臨床心理学研究の技法, 福村出版, 113
- 鈴木福松監修・増見邦弘 (2002), 農業技術協力ODA/NGOー実践現場からのアプロ

- 一チー，農林統計協会
- 徳久球雄(1995)，食文化の地理学，学文社
- 千葉いずみ・日暮晃一（2011），食の文化を創造する鴨川味の方舟－鴨川の食の魅力を磨く－，プロジェクト鴨川味の方舟，pp.69
- 中久郎・松本通晴訳（1985），マッキーバー．R.M 著，コミュニティ，ミネルヴァ書房
- 日本建築学会(1989)，図説集落，都市文化社，pp.32-33
- 日本建築学会(2004)，まちづくりの教科書 1 まちづくりの方法，丸善株式会社，pp.3
- 農村計画学会(1993)，農村計画学の展開，農林統計協会，20-23
- 農林省統計調査部編(1961)，1960年世界農林業センサス，市町村別統計書，千葉県，財団法人農林統計協会
- 農林省統計調査部編(1966)，1965年農林業センサス，千葉県統計書，財団法人農林統計協会
- 農林省統計調査部編(1971)，1970年世界農林業センサス，千葉県統計書，財団法人農林統計協会
- 農林水産省経済局統計情報部編(1976)，1975年農林業センサス，千葉県統計書，財団法人農林統計協会
- 農林水産省経済局統計情報部編(1981)，1980年世界農林業センサス，千葉県統計書，財団法人農林統計協会
- 農林水産省経済局統計情報部編(1986)，1985年農林業センサス，第1巻，都道府県別統計書，千葉県，財団法人農林統計協会
- 農林水産省経済局統計情報部編(1991)，1990年世界農林業センサス第1巻千葉県統計書，財団法人農林統計協会
- 農林水産省経済局統計情報部編(1996)，1995年農林業センサス第1巻千葉県統計書，財団法人農林統計協会
- 農林水産省大臣官房統計部（2001），2000年世界農林業センサス第1巻千葉県統計書，財団法人農林統計協会
- 農林水産省統計部編(2006)，2005年農林業センサス第1巻千葉県統計書，財団法人農林統計協会
- 農林水産省大臣官房統計部（2011），2010年世界農林業センサス第1巻千葉県統計書，財団法人農林統計協会
- 日暮晃一(1997)，栄養士のための食料経済学，深谷志成著，筑波書房
- 日暮晃一（2010）カルチュラルネイチャー・スチワードによる嶺岡牧再生に向けて，文化的景観と開発見直し，文化財保存全国協議会・文全協働大会実行委員会
- 日暮晃一・佐藤誠・小笠原永隆・千葉いずみ（2012a）嶺岡牧再生マネジメント方式について，日本考古学協会第78回総会研究発表要旨，日本考古学協会，pp.70-71
- 日暮晃一（2012b）嶺岡牧－嶺岡牧再生にかかわる基礎調査報告書－，鴨川市，pp.22
- 藤島祥枝（2009）嶺岡牧におけるカルチュラルネイチャー・スチワードによるグローバルな地域再生，私の考える日本のサステイナブルエリアデザインとコミュニティアーキテクト 地域固有の空間形成，まちづくりの仕組み・手法とその担い手像，日本建築学会，pp.171-174

- 松原治郎(1977), むらづくり運動の主体と条件, 農業と経済, 43(1)
- 持田恵三(1999), 食料経済, 新エスカ 21, 同文書院 pp.107
- 渡辺兵力(1966), 農村の計画—村づくりの新しい考え方—, 養賢堂, pp.218
- 山本和郎(1986), コミュニティ心理学—地域臨床の理論と実践, 東京大学出版, pp.43
- 吉田集而(1998), 講座食の文化 1 人類の食文化, 社団法人農山漁村文化協会
- 和田照男 (1988), 都市と農業および農村環境, 農村計画学会誌, 7(2)
- 和田照男(1993), 農村計画学会編, 農村計画学の展開, 農林統計協会, pp.39-43
- 和辻哲郎(1991), 風土, 岩波書店, pp.16

參考資料

資料1 鴨川市の行事食 (2009年8月～2010年7月)

月	日	行事名	地区	集落・社寺	行事の概要	行事食	
						献立	食事づくり・食事の取り方
1	1	正月	大山		若水汲み。物置き・お堂・馬屋・年神様・鉾・鎌・かまど・お勝手など家で9か所に味をつけない(もしくは味をつけた)里芋・大根をお供えする。神樂が奉納される。	朝は山かけごはん、雑煮(里芋・大根・人参・野セリ・餅)。おせち:煮しめ、昆布巻き、きんとん、きんぴら、黒豆、田作、伊達巻き、なます(大根・人参)。雑煮は鰹節出汁。雑煮に昔はハバをかけていた。今はハバが高いからみ海苔をかける。お正月から雑煮に白菜も入れる。	平塚八幡宮では初詣の人達に神社役員が豚汁、甘酒を振る舞う。三が日の雑煮は男の人が作る。前日に女の人が用意をする。昼ごはんは女の人が米を炊いて寿司などを作る。お正月飾りの扇子などを寿しや(大山地区にあるスーパーの名称。)で買ってくる。
			曾呂		熊野神社に初詣。雑煮はケッコに入れて神棚に供える。箸を中央に立てて、回りから飯をどっと盛る。お正月飾りは7日に外す。もしくは1月いっぱい飾っておく。お飾りを燃やした灰は家の周りの人が踏まない所に31日か日の良い日に撒く。	お屠蘇、お雑煮(大根・里芋・生餅もしくは焼き餅・なると・本だし・醤油や大根・人参・ごぼう・里芋・なると・小松菜・みつば・ねぎに青海苔をもんでかける)、おせち:煮物、すのこぶし、きんとん、数の子、きんぴら、白菜漬、黒豆、栗きんとん、紅白なます、ごまめ、かまぼこ、煮しめ	三が日はお雑煮を食べる。雑煮は男の人が作る(作らない家もある)。主人がお雑煮を作っている時、主婦は伊達巻きを作ったりする。雑煮は男の人が供える。供えた雑煮は男の人が食べる。お昼は女がお米を炊く。三が日は竹を燃やしたりごぼうも食べてはいけない家がある。
			吉尾		大山不動尊、八幡神社、導種院、吉保八幡神社、神明神社で初詣。神棚(大神宮)、お稲荷、井戸、作業所、仏様、チュウジキ様、トイレ、お勝手など神様(十か所)に専用の皿でお供えしてから寺へ挨拶に行く。若水汲みをする。	お雑煮(大根・里芋・人参・焼き餅・なると・みつば)。おせち	雑煮を作るのは女性。お雑煮の大根・人参は梅の形にする。もしくはイチョウ切り。雑煮にはハバやみ海苔は入れない。お昼はご飯を炊いて神棚に供える。雑煮は男性が作ってくれる準備も男性がやる
			主基		方広寺、昭和院、奥野神社の奥の八雲神社で初詣する。男の人が若水くみをする。神棚、井戸神、荒神様、御嶽山(お膳2つ)、年神様(お膳1つ)、物置き、蔵などに味を付けない里芋・大根を供える。お墓や神社にはお餅を供える。昭和院、奥野神社でお神樂奉納	お屠蘇、お雑煮(里芋、大根、セリ、白菜、菜花、コンニャク、なると、鰹節出汁)、おせち:煮しめ、きんとん、昆布巻き、黒豆、卵は2色で作る	雑煮は三が日男の人が作る。前日に女の人が準備する。雑煮の餅は焼き、ハバをかける。雑煮の出汁は鶏肉を使う(鶏肉は2本足だから使って良い)。1日のお昼はご飯を炊く
			西条		除夜の鐘を清澄寺や鏡忍寺でつく。年が明けたら若水汲み。	お雑煮(里芋・大根・人参・鶏肉・青物・白菜・餅)最低でも里芋と大根は入れる。青海苔をもんでかける。おせち:紅白なます、黒豆、ごまめ、きんぴら、煮しめ	1日朝の雑煮は男性がやる。準備を女性がやる家もあるし、男性が全部やる家もある。お昼はご飯を炊いて神棚に供える(女性が作り、女性が供える)。
			東条		ご飯、大根なますを神棚に作る。	雑煮(大根、人参、里芋、みつば、鰹節出汁、醤油味、鶏肉、青海苔やハバ)。お屠蘇、おせち、イカの中におから五目を入れた物。	和泉の神社役員が、1日の日の出前から雑煮を作っている。雑煮に鶏肉を2日から入れる。もしくは1日から入れる。雑煮の餅は焼き。雑煮は三が日は男の人が作ってくれていたが、今はやらない。昼はご飯を作る。イカの中におから五目を入れた物は、炒めて切って出す。イカの皮はむかないで作る。薄く味つけをする。イカの足は入れない。

月	日	行事名	地区	集落・社寺	行事の概要	行事食	
						献立	食事づくり・食事の取り方
1	1	正月	鴨川		成田山やコヅカ大師(館山)へ初詣に行く	おせち:田作, なます, 黒煮豆, きんぴら, 伊達巻き, 栗きんとん 雑煮:大根・人参・鶏肉・里芋・小松菜・ハハ・焼き餅	正月は四つ足を使わない, おせちはお重2つ位作る, 雑煮は正月三が日の朝に食べる, 雑煮は男の人が作る, 男の人が神様 10 か所程に雑煮に味をつけない物を供えに行く, 昼食はご飯を炊く, 若水くみ, お神酒を供える
			太海江見		古泉院で除夜の鐘をつく。誕生寺や清澄寺に初詣に行く。	雑煮(大根・里芋・人参・柚子・鶏肉・焼き餅・かまぼこ・いくら・ほうれん草)に, もんだハハやもみ海苔をかける。	雑煮のほうれん草は七草まで入れない人もいる。雑煮を男の人は作らない, 女性が作る。昼ごはんは女性がご飯を炊く。
			天津		天津神明宮へ初詣に行く。須賀神社でおこもり。	雑煮	
			小湊		神棚に柿・扇子・昆布などを吊るした。初詣は誕生寺に行く。甘酒が出ていて, 500 円で鐘つきとそば。初日の出はおせん転がしの辺りに行く。神様に生餅を供える。西蓮寺, 妙蓮寺に初詣に行く	雑煮(大根・里芋・人参・ほうれん草・なると・かまぼこ・鶏肉)。お雑煮にもみ海苔を入れる。おせち料理:煮しめ, きんとん, 黒豆, 伊達巻き, きんぴら, 酢ハス, ハスのきんぴら, 五目なます(大根, 人参, タコ, 柚子)	男の人がお雑煮を神棚にあげる, 若水くみもする。雑煮は男性が作らない。今年, 鶏肉のかわりに猪の肉を使った。正月は2食なので夜にご飯を炊く。
		寺年頭	大山		常福院へ 3,000 円位持って年頭に行く。砂糖1袋, お茶, 手袋や軍手などを年賀で貰う。		
		星祭り	西条		金乗院の星祭り		
	1~3	厄払い	天津		厄払い		厄年の人は, 七色菓子を三方に置き, 人に厄を渡す。または, 神棚に七色菓子をあげて親戚に渡す。厄を分ける。七色菓子は金平糖みたいな七種の色の菓子だった。
	2	鉾入れ	大山		檜・榊の木を持って, 決まった畑と田んぼを少しうなう。輪飾りに, 米・あられにした餅, お神酒を供える。		
			西条		しきみの木を畑に刺す。注連縄, 輪飾りをし, 御神酒, 米, 餅を供える。	餅	
			主基		田んぼや畑にお飾りをする。		
			太海江見		農家が鉾入れをする。		
		仕事はじめ	西条		山に行って木薪を切って積んで帰る。	赤飯	
		春祈祷 やんざ	西条 太海江見	滑谷	以前は1月15日。神楽の角づけ 漁師が船から「やんざやんざ」と言いながらみかんを投げる	青年館に集まって飲食	20歳の時に豆腐半丁, 酒2升を持っていく。
	3	春祈祷	大山			大山不動尊の住職に米を渡した	
	4	山初め	主基		山に入る神事後に会食		
6	出初め式	曾呂		文化体育館で行う。			

月	日	行事名	地区	集落・社寺	行事の概要	行事食	
						献立	食事づくり・食事の取り方
1	7	七草粥	大山			菜雑煮が中心。七草粥または菜飯	ご飯に菜っぱを入れる。セリ、菜花、ほうれん草、野セリ、大根葉
			曾呂		菜ものだけ煮て神様や仏様にお供えする。	菜雑煮、菜飯	菜雑煮は雑煮に白菜や小松菜を入れる。ご飯に菜っぱを混ぜる。
			吉尾		神棚(大神宮様)、地神様、お稲荷様、チョウジキ様、トイレ、お勝手等に餅、雑煮、酒を供える。	七草粥、菜飯	白いご飯に混ぜお粥にする。炊いたご飯に菜っぱのせる
			主基			菜雑煮が主体、七草粥、菜飯	既製品の七草を買う。
			西条			菜雑煮	セリをとりに行く。七草は揃えない。
			東条			七草粥または菜雑煮(人参・ほうれん草・小松菜・ほうれん草・白菜・みつば・かぶ)	七草粥は田んぼに行つてある物(菜っぱ)をとってくる。七草粥にお餅を一個入れる。
			太海			菜雑煮	菜雑煮:七草は揃えない、菜っぱを何種類か入れる
			江見			菜雑煮	
	天津			菜雑煮			
	小湊			菜雑煮			
		呵萬数珠	東条	広場	須賀神社の厄払い行事。商売繁盛、健康祈願。広場には幣束、数珠が3つある。	お粥	須賀神社で振る舞う。粥を食べてから数珠を持って出た。以前は男子だけが行ったが、子供が減り、女子も入るようになった。子供達がまわってくると1件 500円～1,000円のおひねりを出す。
		山神講	大山		男達の会食。	寿しやの仕出し	
	第1日曜	綱吊り	曾呂	東	最寄6軒でやる。1月6日と決まっていたが今は1月第一日曜に新年会を兼ねてやる。悪い病気が入ってこないように、わらで草鞋と俵を半分で作る(昔は曾呂地区全体で行っていた)。	お茶、男衆はお神酒、山荘の仕出し:刺身やオードブル	お茶は宿の家で出してくれる。(宿は決まっている)以前は宿で最後にご飯を出していたが、今は宿から集会場に移動して、皆でお神酒や料理を食べる。
		新年会	江見	宮本	組で行う。	みやこ寿司に行つて会食	
	8	見返り講	小湊		太鼓おこし宿回りの家の後に誕生寺へ行く	寿司、漬物など	宿回りの家で家庭料理を出す。
		新年祭	小湊	八雲神社	昆布、米、塩、水、酒、野菜、お頭つき(金目2匹腹合わせはしない)の8品を供える。	えのもの仕出し、赤飯、お寿司	
		十五夜講	曾呂	東	掛け軸をかけお茶をあげる。区費等の集金。	お茶	当番の人が区費などを集金
子安講		曾呂	畑	女の人の農休日。丸い太鼓を持って行った。	旬の物、お茶、お茶菓子	宿・当番の人が旬の物やヒジキを煮て持って来てご飯にしていた。今はお茶・茶菓子を買う。	
9	春祈祷	曾呂	宮		寿司、煮豆、ごまめ	御馳走になる。宿回り 宿で食事を作る	
10	どんど焼き(春祈祷)	西条	花房	昔は1月15日だった。幣束を持って全戸を回り神楽を行う(今年は47ヶ所)。	汁粉	子供が朝9時からお餅を集めて神社に持っていき11時頃焼く。神社で汁粉を食べる。	
	成人式	西条		前は文化会館や市役所でやっていたが、今は鴨川シーワールドが会場。	外食		

月	日	行事名	地区	集落・社寺	行事の概要	行事食	
						献立	食事づくり・食事の取り方
1	10	成人式	大山		鴨川シーワールドを会場として成人式	仲人、親戚に赤飯を配る	
		金束の総会	大山	金束	総会で飲食		
	11	祈祷会	東条	鏡忍寺	題目の勉強	お茶、茶菓子	
		お焚きあげ	主基		2月1日と節分にもお焚きあげをする。		
		どんど焼き	吉尾		真福寺でお札・お飾りをお焚きあげする。	大幡では総会を行い会食	
		鏡開き	吉尾		お供えを崩して汁粉にする。	汁粉	
			大山		1月15日や1月16日に行う人もいる。雑煮を供える。	汁粉、かき餅、小豆粥。水餅にして焼き餅にする。	
			曾呂		お供えを下げて汁粉にする。	汁粉	前はお餅をつきなおしてかき餅を作った。
			東条			汁粉	
			太海			汁粉	
	江見				汁粉		
	小湊			汁粉			
	西条			青年館で行う。	石渡チキンスターの手羽先、汁粉	この行事は男性ずっと手羽先を食べている。変えない。	
	12	十二日講	西条	蓮行寺	お題目を唱える。	菓子、漬物	
			東条	長泉寺	お題目を学ぶ。	五目飯、吸物、漬物、菓子	宿回りで行っていた。
		天狗様	鴨川	福井町	前はおこもり、供物を供える、祭りの時集まってお参りをする、前は高下駄をはいて天狗の格好をして神輿の先導をした、今は置いておきだけ。	お茶、お菓子、お新香	
	14	餅つき	大山				
		ならし餅	主基		なり餅、モメン餅。ナリモウセともいう。木に餅をつけ大黒様に縛って月末まで飾っておき、焼いて食べる。	お雑煮	
		餅つき	西条		小正月の準備		
		どんど焼き	東条	宝性寺	エボタの木に餅をさして15日にどんど焼きをした。蛇が来ないように灰を家の前に撒いた。		
		ナリモウセ	小湊		大黒柱に花餅をつけた枝をしぼる。	この餅を15日の汁粉にする。	
		念仏講	西条	花房	真言宗の行事、御詠歌を歌う。	花房製菓の菓子、漬物、餅菓子	
	第2日曜	農休日	曾呂		会食。区費を集合したりする。	赤飯、寿司、酒、つまみ	5軒のうち1軒が5,000円をもってくる。赤飯は寿司を持ってきたから次の日その家へ5,000円を持っていく。
15日までの日曜	ヒヤリ	西条		集落の人たちの新年会			

月	日	行事名	地区	集落・社寺	行事の概要	行事食	
						献立	食事づくり・食事の取り方
1	15	十五夜講	鴨川	福井町	十五夜様の掛け軸があり茶話会、お念仏をやっていたが途切れた。		
		十五日念仏	西条	打墨			
		十五夜講	吉尾	細野, 枝郷			宿回り
		お日射	大山		新年会		
		大黒様	主基		鯛などお頭付きの魚を大黒様の前に供える。	お雑煮	
			鴨川		真野(館山)の大黒様ではお遠いので、分身である八丘(黒潮荘近く)の大黒様でお飾りを燃やす。	甘酒	お接待で出る。
		小正月	曾呂		汁粉を作る。	汁粉	
			吉尾			小豆粥	
			主基			お雑煮	
	西条			滑谷神社や地元の神社に行った後、清澄寺に行く。ならし餅(または花飾り)木に餅をつける。緑(草餅), ピンク, 白の餅	小豆粥	14日についた餅で作る。	
	東条			正月より小さいがお供えをする。自分達でとってお下がりを食べる。草鞋を作る。	汁粉	小豆で汁粉を作る。	
	小湊			汁粉, 小豆粥			
	念仏明け	西条	栗斗	薬王院, 釜の蓋あけ			
	お飾りを焼く	天津		どんどの代わりに浜でお飾りを燃やす	小豆粥		
男のヒヤリ	太海		二の三条会のヒヤリ	旅館で会食			
16	女のヒヤリ	太海			星の砂や山荘で会食		
18	鯛祭り	小湊		毎月6日は鯛供養で1月18日が鯛祭り。妙蓮寺から妙の浦まで行列。鯛ノ浦に船2艘で行く。	八大竜王堂で甘酒を振る舞う		
21	おこもり	小湊		大田様	お茶, 菓子	当番が用意	
	大師様	大山		掛け軸をかけ経を読む。	会食, 漬物, ゆで卵, 寿しやの仕出し	昔は宿回りだったが, 今は公会堂で行う。	
23	呵萬数珠	東条	和泉, 小宮	華藏院の呵萬数珠	お粥		
	子安講	鴨川	前原	掛け軸がある, 薬師様, 子安講唱え歌の番まで飾がある。			
24	お地藏さん	太海	天面	西院の河原で行う。縁日。1月は御詠歌は流さない。初地藏	正月おせち料理		
27	お諏訪様	太海	新屋敷	諏訪神社のおこもり	漬物, 菓子		

月	日	行事名	地区	集落・社寺	行事の概要	行事食		
						献立	食事づくり・食事の取り方	
1	28	十五夜	吉尾	宮山	旧 15 日より前に公会堂に集まる。掛け軸挙げて女の 人 10 人位で行う。	寿司, お茶菓子, 煎餅	食事は当番が用意 当番が好きなものを買ってきて今日 はこの位かかったよと言って皆で割り勘する(300～ 500 円位)。	
		護摩焚き	大山	大山不動尊	真福寺から 1 人 計 3 人の御前様が来て護摩を焚く 浜(舟)の人が来る鴨川地区の大浦の人が手伝い に来る 妙見という屋号の家がある			
	31	呵萬数珠	東条	新田	新田公会堂	お粥		
		お飾りを焼く	曾呂		綺麗な所でお飾りを燃やし、踏まない所に灰を撒く			
	下旬	芝焼き	西条		芝焼きの後、山を見に行く。掛け軸がある。			
下旬の日 曜	春祈祷	西条	花房	所々で神楽を舞う。新築、新仏のあった家は 5000 円, その他は 3,000 円渡す。	紅白餅(紅白饅頭)を配る			
2	1	呵萬様	田原			1斗餅		
		香指神社の御 禱	太海			ヒジキと煮干しを煮た物。仕出し屋の月芝に頼 みヒジキ等を作る。ヒジキのみ煮た物と乾燥煮 干し。	当番が作りお参りに来た人に配る。当番は 30 年に一 度回ってくる。	
		番神様	小湊	小湊神社	誕生寺から小湊神社に来る			
		お焚きあげ	主基		1月 11 日と節分にもお焚きあげをする			
		初午	西条			お稲荷様に油揚げを供え、商売繁盛、火伏せを祈 る	いなり寿司など油揚げ料理	
				太海	浜太	厄払い		組や班によりやり方が違うが、19 歳の厄年の人が砂糖 袋を、40 歳の厄年の人は赤飯を近所の人に配る。
			曾呂		厄年(男 42 歳, 女 32)の男女がそれぞれ集まり厄 落とし。女の方は 33・37 歳も厄年。櫛やお金を落と し振り返らずに帰ってくる(その年により日は違う。)		女の方は 19 歳, 33 歳の時に赤飯を配る。5軒仲間を呼 んで山荘やナガイさんで厄落としをしてもらって料理 を食べる。 男の人の厄年は男の人が呼ばれて集まり、女の人の 厄年は女の人が呼ばれて集まる。	
		小湊	岩高山		日蓮寺の初午	煮しめ、稲荷寿司		
		お稲荷様	大山		僧侶を呼び 13 歳の子供のふんどし祝い(厄払い)	仕出しで会食	1人 1,000 円	
			太海	浜太	初午とかけた子供の会食		「いなりこまんねんこ」と言いながら、子供 3 人で家々 にお金を貰いに回り、永井家の近くのお稲荷さんの祀 ってある家で夜に菓子や「まるよ」から好きなものをと って食べる。	
	太海		鯛を煮ながら御年越しのお金を貰いに来る。		男の子だけで、女の子は一切やらない。			

月	日	行事名	地区	集落・社寺	行事の概要	行事食	
						献立	食事づくり・食事の取り方
2	1	テンノウ様	主基				
		お飾り燃し	太海	天面	1月28日に木を切りに行き、四社神社でお飾りを燃やす。		
		綱吊り	西条		杉やヒイラギで輪を作り唐辛子を刺したものを玄関に飾る。「トウに過ぎました」という意味で唐辛子を刺す。	しめやの仕出しを食べる。	
		ヒヤリ	小湊		集落の境に笹、楠、注連縄、と鬼が履けないように出来損ないの草鞋などを吊す。玄関に唐辛子と杉の葉の輪を作り飾る	ぼた餅	
		春祈禱	太海	天面	区ごとに行う曾呂の神主さんが来て拜んでくれる。お頭つきの魚を供える。	会食	
	3	お焚きあげ	主基		1月11日と2月1日にもお焚きあげをする		
		節分	大山		大山不動で豆撒き。「福は内」だけで「鬼は外」は言わない。	豆、お寿司、セブンイレブンの恵方巻き	節分後、山の周りの木まどこを切っても良くなる。
			曾呂	畑	誘い合って神社に行ってから不動様(星ヶ畑近く)に行き豆を撒く。大豆の枝と柊に鰯の頭を刺したものを玄関の角に飾り(太海からセットを売り歩きに来る)、豆をまく。	豆を食べる。最近ではセブンイレブンの恵方巻き。	
			吉尾		大山不動、白滝不動等に行く。	鰯料理、恵方巻き	
			田原		大山不動、白滝不動に行ってから氏神様に行き豆を撒く。柊に鰯の頭を刺して飾る。	鰯料理、セブンイレブンの恵方巻き	
			西条		豆まき。白滝不動、大山不動に餅を拾いに行く。清澄寺で豆撒き。滝口神社、大日様などの氏神で豆撒き。鰯の頭をヒイラギに刺し、玄関に飾る。豆をともひらで煎る。	歳の数の豆を食べる。湯飲みで炒った豆と梅干しを入れ湯を注ぎ飲む	
			東条		大山不動尊と白滝不動で豆と餅を撒く。トモビラ、豆のからをとり煙にあてる。鰯の頭を柊、枝豆の茎に刺して、四方に置く。	鰯料理、恵方巻き。撒いて残った豆を炒って(以前は焙烙を使用)鉄火味噌にする。	
			東条		蛇除けのお守りをもって来て台所に飾る。升に豆を入れて年神様の所で撒く。刈ケン粉を玉にして匙に入れる。		お守りは大浦の寺か、大浦の漁師の松本氏からもらってくる。
			鴨川		清澄寺に行く、柊・鰯の頭・豆がらを門の所に指す。	鰯の頭の残り	めざしを買ってきて、頭以外の身は食べる。
太海	天面	天面善光寺・四社神社で豆撒き。		子供達(幼稚園・保育園・小学1年生)がお面をかぶって教頭先生が連れて来て豆まきを行った。檀家さんは夕方豆まきに来る。			

月	日	行事名	地区	集落・社寺	行事の概要	行事食	
						献立	食事づくり・食事の取り方
2	3	節分	天津		大山不動、清澄寺に行く。清澄寺、日澄寺で豆撒き。船に乗っている人達は必ず清澄寺の豆撒きに行く。	前は餅をついてあられを作った。	清澄寺で御馳走が出る。
			小湊		高生寺、誕生寺で豆撒き。節分で高生寺の寒行が明ける。高生寺では厄年の人が前に出て、檀家に豆を撒く。杵、大豆の枝(木)に鯛の頭刺して飾る。	恵方巻き、煮しめ	豆が入った柀は 5000 円。事前に申し込む。高生寺で拜ってから食事(恵方巻き)やお茶が振舞われる。前は、恵方巻きではなくて煮しめとか色々御馳走してくれた。
		御年越(おとし)	太海		男の子が大山から竹を切ってきて、海岸で集落毎に竹を円錐形に組んで笹を立て、夜に火を付けてお札やお飾りを燃やす。今は子供が少ないので、年寄りがやっている。以前は一斉に燃やしたが、今は消防の関係で順番に火をつける。	餅を焼く人もいる。新屋敷では餅汁を作る。	
		星祭り	大山		大山不動尊で経を上げ、神楽を奉納。お札が来る。		
	4	春祈祷	田原		押切神社(鈴木宮司)		
		ヒヤリ	田原 太海		春祈祷の夜に行う 綱吊りでサイコロ、草鞋、俵、蛇を作る。綱吊りが終わってからヒヤリを行う。以前はぼた餅ビヤリだった。	寿司	餅まご飯にあんこ用の小豆2合を当番の家の人が集めた。
	初め	山神講	西条	打墨		仕出し、御神酒、漬物、豆腐半丁、昔はからなます(できるだけ手をかけない)	青年館で行う。青年館ができるまでは宿回りだった。
	7	山神講	太海		天狗が7日に出るので、山神に赤飯を供え、神事を行う。	前におぼた餅、おはぎを作ったが、今は寿司をとる。	お茶を飲み芸の出来る人は披露する。山神様は、前は山の頂上にあつたが、丸勝の採石で山の下に祀った。
			ヒヤリ	小湊		締め縄や草鞋を作る。	
		綱吊り	東条	宝性寺	ワラジではなく蛇を作る(魔奈ナ)。		
	7日頃	大飯	曾呂	宮下	五穀豊穰を祈った行事。今はお婿さんがあまりいないので男の人達が皆で分けて食べている。山神講とともに行う。		お正月に婿は、5合の大盛りのご飯を皆から「食べろ食べろ」と言われて食べさせられる。食べないと怒られるというのが地区のしきたり。婿は食べきれなくて袖の下に隠したりする。ご飯は、どんどんよそわれる。
	8	十五夜様	曾呂	東	十五夜講。仏像の掛け軸を回し飲食。組費などの集金を行う。	お茶	
		子安講	曾呂	畑	女の人の農休日。 丸い太鼓を持って行った。	旬の物、お茶、お茶菓子	宿・当番の人が旬の物を持ってきたり、ヒジキを煮て持ってきたりした。それをご飯にしていた。 お茶・お茶菓子を買って飲む。

月	日	行事名	地区	集落・社寺	行事の概要	行事食	
						献立	食事づくり・食事の取り方
2	第1土曜	男ヒヤリ	吉尾		公会堂で会食	五目寿司, 漬物, からなます	
	第1日曜	女ヒヤリ	吉尾		会食	寿しやから仕出しをとる。	
		男ヒヤリ	主基		会食, 昔は博打をやっていた。		
	8	女のヒヤリ	田原				
	9	ヒヤリ	田原		夜に行く		
	10	初午	吉尾		商売人を中心に稲荷を祀り飲食		赤い鳥居のお稲荷さんに油揚げをあげて, 集落の人で飲食。
	11	祈祷会	東条	鏡忍寺	題目の勉強	お茶, 茶菓子	
		女ヒヤリ(小正月)	吉尾		女性が集まり会食		今年は曾呂の山荘(サンショウ)という料理屋に行きご飯を食べた。
	12	十二日講	西条	蓮行寺	お題目を唱える。	菓子, 漬物	
			東条	長泉寺	お題目を学ぶ。	五目飯, 吸物, 漬物, 菓子	宿回りで行っていた。
		ヒヤリ	田原		夜に行く。		
		天狗様	鴨川	福井町	前はおこもり, 供物を供える, 祭りの時集まってお参りをする, 前は高下駄をはいて天狗の格好をして神輿の先導をした, 今は置いておくだけ。	お茶, お菓子, お新香	
	13	男の大ヒヤリ	鴨川	大横者	男の人達が公会堂に集まる。2月のヒヤリは総会も兼ねて行く, 2・5・9月に行く。	肉飯(鶏肉の醤油飯), とんかつ, 刺身	肉飯(鶏肉の醤油飯)は班から1人ずつ当番が出て公会堂で作る(2・3年に1回回ってくる)とんかつ・刺身はとる。
	14	念仏講	西条	花房	真言宗の行事。御詠歌を歌う。	花房製菓の菓子, 漬物, 餅菓子	
		バレンタイン	太海			チョコレート(義理であげた)	
		水行式	天津		僧の荒行。中山様に寒行に行きこの日に帰ってくる。		
		星祭り	小湊	妙蓮寺	妙蓮寺の星祭り。お守りが酒られる。		
		嫁のヒヤリ	鴨川	大横者	外食店に集う。		当番が2人ずつで行う
	第2日曜	農休日	曾呂		会食, 区費を集金したりする。	赤飯, 寿司, 酒, つまみ	5軒のうち1軒が5,000円をもってくる。赤飯お寿司を持ってきたから次の日その家へ5,000円を持っていく。
		嫁のヒヤリ	主基		会食		
15	十五夜講	鴨川	福井町	十五夜様の掛け軸があり茶話会, お念仏をやっていたが途切れた。			
	十五日念仏	西条	打墨				
	姑のヒヤリ	鴨川	大横者	公会堂に集う。		当番が2人ずつで行う。	

月	日	行事名	地区	集落・社寺	行事の概要	行事食	
						献立	食事づくり・食事の取り方
2	15	ぼた餅びやり	鴨川				
		十五夜	曾呂	東	掛け軸をかけお茶をあげる。区費等集金。	お茶	当番の人が区費などを集金。
		ぼた餅ヒヤリ	西条		女の人が集まる前は宿回りだった。	ぼた餅	昔は大きいぼた餅を作ってお重に4つ入れて持っていった。今は買う。
	15日頃	お庚申講	吉尾	細野枝郷	隔月でその日の前の土日に夜明かして酒を飲む。	みんなみの里・ODOYA・月芝の仕出し サラダ, 煮豆, 漬け物, お新香	当番が仕出しを頼み, 料理を作る。
	16	降誕会(日蓮誕生日)	小湊		妙蓮寺の日蓮父母像を誕生寺に担いで行き, 誕生寺で日蓮聖人親子三体像が一緒になる。和讃が行われる。		
	21	星祭り	天津	多門寺	寒行明けに毘沙門天, 北極星・北斗七星を祭る。	紅白のとりの子餅, 赤飯, 煮しめ, 鶏のから揚げ, 煮豆, おからの煮物	寺で振る舞う。
		大田様	小湊		おこもり。船に乗る人がお参り	お茶, 菓子	当番が用意
		大師様	大山		掛け軸をかけ経を読む。	会食, 漬け物, ゆで卵, 寿しや仕出し	昔は宿回りだったが, 今は公会堂で行う。
	第3日曜	姑のヒヤリ	主基		会食		
	22	春祈禱	東条	和泉	鞆鼓舞を奉納	柏倉, 月芝, しめや, 山荘, ながいなどから仕出しを取り会食	男の人が11時から公会堂に集まり会食。
		ヒヤリ	東条	広場	男ヒヤリ。各家で年神様に赤飯を供える。	鏡忍寺をお参りした後, 旅館, 料理屋で会食	掛け軸を回して宿回りで会食をしていた。
		初午・太田さま	小湊	小湊		酒	船に乗る人は休んで酒を飲む。
	23	御禱	東条	和泉	女のヒヤリ。男金神社で行う。		
		ヒヤリ	東条	広場	女のヒヤリ	旅館, 料理屋で会食	
		子安講	鴨川	前原	掛け軸がある, 薬師様, 子安講唱え歌3番まで節がある。		
	24	お地藏さん	太海	天面	賽の河原で行う。縁日。2月は御詠歌は流さない。		
	第3土曜	ヒヤリ	田原		女のヒヤリ		
	27	お諏訪様	太海	新屋敷	諏訪神社のおこもり	漬物, 菓子	
		御禱	東条		男のヒヤリ		
	28	十五夜	吉尾	宮山	旧15日より前に公会堂に集まる。掛け軸挙げて女の10人位で行う。	寿司, お茶菓子, 煎餅	食事は当番が用意 当番が好きなものを買ってきて今日はこの位かかったよと言って皆で割り勘する(300~500円位)。
		護摩焚き	大山	大山不動尊	真福寺から1人計3人の御前様が来て護摩を焚く。浜(舟)の人が来る。鴨川地区大浦の人が手伝いに来る。妙見という屋号の家がある。		

月	日	行事名	地区	集落・社寺	行事の概要	行事食	
						献立	食事づくり・食事の取り方
2	?	浜小屋ヒヤリ	天津		船に乗る人達が浜小屋でヒヤリを行う。	ぼた餅, 酒, 鯉など	
3	3	雛祭り	大山		初節句は親戚・近所で行う ホテルに行く。	しんこ餅, 桜餅(買う)	桜餅の葉は大島桜
			大山	金束	金束は区でまとまってやった。	曾呂のそば屋さんに行った。ナガイ・鴨川館・グランドなど	
			大山	古畑	ホテルに行く。	鴨川館・グランド・石川・春木屋・山荘等に行く	
			曾呂			祭り寿司, ちらし寿司, 赤飯, ハマグリのお吸い物かホタテのお吸い物(塩味), アサリ・シジミの汁物(塩・醤油・味噌) 混ぜご飯(酢飯で具は人参・しいたけ・孟宗筍・ゴボウ・かんぴょう・みつば・シーチキン・金糸卵・絹さやなど 五目とも言う, おはぎ, 桜餅	桜餅を小麦粉・片栗粉で作る, 本当に作るなら葉を前の年から塩漬しておく。
			吉尾		雛飾りを飾る。	お寿司, 混ぜご飯, 五目ご飯, 赤飯, ハマグリのお吸い物, 菱餅, 白酒, 桜餅	昔は桜餅を作っていた, 今は亀屋・みんなみの里から買う。
			主基		お雛様を飾り, お内裏様だけでも出す。	お寿司, 赤飯, 外食, 桜餅, ハマグリのお吸い物, 雛あられ, 菱餅	
			主基				持ち寄りで行った。
	3前	初節句	主基		仲人・親戚呼んで引き出物を用意する。	ホテルで外食	引き出物は桜餅
	3	雛祭り	小湊		お雛様を飾る。	ちらし寿司, サザエ	お雛様にサザエを供える。
			天津			ちらし寿司	
			西条		初節句は人を呼ぶ。お雛様は仲人や親戚から貰う。タコをあげた。	ちらし寿司, 桜餅(作る or 買う), お菓子, 茶碗蒸し, 筍, ハマグリのお吸い物	桜餅を作る時はオオシロ桜の葉を塩漬にしておく。
			太海		お雛様を飾る。	白酒 ハマグリのお吸い物 サザエ の壺焼き, 混ぜご飯	初節句の時は人を呼んだ, 酒・赤飯を配った。
			太海	新屋敷	女の人達で集まる。	寿司	昔は作って一品ずつ持っていたが今は 1,000 円位の寿司をとる。
	太海	宝光寺	檀家の人が集まる, (男性も女性も)今は廃止になった。				
	6	大黒様	曾呂	蓮花院	西分校の近く宮元山。外れなしのくじ引きがある。この日にお経をあげる。	甘酒, お茶菓子, 餅	最後に餅を投げる。
	7	市井原神社の祭り	曾呂	畑の市井原	神主さんがきて拝む, 神事を行う。	山荘の仕出し, 寿司, 天ぷら, 煮しめ, 刺身	酒一升を持って酒を飲む。
	8	子安講	曾呂	畑	女の人々の農休日。丸い太鼓を持って行った。	旬の物, お茶, お茶菓子	宿・当番の人が旬の物を持ってきたり, ヒジキを煮て持ってきたりした。それをご飯にしていた。お茶・お茶菓子を買って飲む。
8頃	龍泉寺の施餓鬼	東条			御前様には食事(仕出し)で一般の人にはうどん		

月	日	行事名	地区	集落・社寺	行事の概要	行事食	
						献立	食事づくり・食事の取り方
3	12	鴨川中・江見中の卒業式	曾呂				
		鴨川中学校の卒業式	西条			かつば寿司	回転寿司だが、タッチパネルで注文すると寿司が漸幹線に乗ってくるから子供が喜ぶ。
		天狗様	鴨川	福井町	前はおこもり、供物を供える、祭りの時集まってお参りをする、前は高下駄をはいて天狗の格好をして神輿の先導をした、今は置いておだけ。	お茶、お菓子、お新香	
	14	農休日	曾呂				
	15	十五夜講	鴨川	福井町	十五夜様の掛け軸があり茶話会、お念仏をやっていたが途切れた。		
	18	曾呂小の卒業式	曾呂			家によって違いが山荘でお祝い、家で寿司等	
		西条小学校の卒業式	西条			かつば寿司	回転寿司だが、タッチパネルで注文すると寿司が漸幹線に乗ってくるから子供が喜ぶ。
		彼岸入り	主基		彼岸前にお墓の掃除をする。	ぼた餅、おはぎ、赤飯(ささげ)	
		小湊幼稚園・小学校の卒業式	小湊				
	18~23	彼岸	曾呂		昔は寺巡り	おはぎ、混ぜご飯、五目ご飯、のり巻き、きなこのぼた餅	
			西条	蓮行寺	御前様が来て彼岸供養	ぼた餅、ワカメぬた、ヒジキ煮	
	19	彼岸入り	吉尾		花や果物を供える。	おはぎ、団子、五目ご飯	
	20頃	東条小学校卒業式	東条			赤飯	
	21	畑のお祭り	曾呂	畑	熊野神社の春祈禱 神主さんが来てお祝い。30年前は神輿や山車も出していたが重いから今は出さない。	山荘の仕出し、お寿司	青年館で夕食。氏子や議員が青年館(集会場)で飲み会。自分が作った御馳走を持っていった(待ち呼び)
		彼岸中日	曾呂				
			吉尾		花や果物を供える。	おはぎ、団子、五目ご飯	
			主基			ぼた餅、おはぎ、混ぜご飯	
彼岸講		主基	勝方目	彼岸念仏	寿司、ぼた餅	回り番で食べ物を持って行っていたが、今は買う。	
ナンマイダ(カーマンジ柚子)	太海		男の子だけでやっていたが子供が少ないので女の子も入れた。子供たちが家々を回ってくる。500円包む。数珠を持って“ナンマイダ”と回ってきて鐘をついた。	甘酒、お菓子	海岸で甘酒を大人たちが作る、子供達は終わった後にお菓子を買って食べる。		

月	日	行事名	地区	集落・社寺	行事の概要	行事食	
						献立	食事づくり・食事の取り方
3	彼岸頃	長泉寺の施餓鬼	東条			昔は稲荷寿司、野菜の煮しめ 今は茶菓子程度	前には当番制で当番が手伝いに出てお弁当を作っていた、皆こやる事が供養の一つ
	23	彼岸	吉尾		花や果物を供える。	おはぎ、団子、五目ご飯	
		彼岸明け	主基			団子	
		子安講	鴨川	前原	掛け軸がある、薬師様、子安講唱え歌3番まで節がある。		
	24	地藏様縁日	太海	西徳寺	地藏様にお参り、昔は檀家さん一軒一軒を回って念仏をやった、本来は施餓鬼に入れる(地藏様の縁日は施餓鬼)。	牛乳・豆乳のそら豆寒天、ヒジキ入りヤーコンきんぴら(ヒジキ・人参・絹さやをのせる)、ヒジキ入り破竹とふきの煮物(破竹・ふき・あげ・ちくわ)	
	27	慰労会	西条	花房	男の人達で行う、組長(隣組)が変わるから組長は会費を持たないで、皆でご飯を食べる。花房は農家組合長と行政を慰労する。	しめやの食事	
	28	田植えヒヤリ	西条	打墨 美の口	区役員の引き継ぎ・組長の交代を兼ねて行う。	ビール、つまみ	
		十五夜	吉尾	宮山	旧 15 日より前に公会堂に集まる。掛け軸挙げて女の人 10 人位で行う。	寿司、お茶菓子、煎餅	食事は当番が用意 当番が好きなものを買ってきて今日はこの位かかったよと言って皆で割り勘する(300～500 円位)。
		護摩焚き	大山	大山不動尊	真福寺から1人計3人の御前様が来て護摩を焚く。浜(舟)の人が来る。鴨川地区大浦の人が手伝いに来る。妙見という屋号の家がある。		
	末	花見ヒヤリ	西条	花房	女の人達が花房青年館で行う、会費制	港寿司の寿司、豆腐半丁、桜餅	宴会
	?	長狭学園卒業式	吉尾			回転寿司など外食	
	?	区の選挙	曾呂				
	?	彼岸	東条		御前様がきてお経をあげる。	ぼた餅	
		彼岸	太海		お墓参り	おはぎ、草餅、醤油の炊き込みご飯	前は、小豆を一軒2合ずつ集めて宿であずきを煮ておはぎを作り昼におにぎりを作って皆で食べたりした。
	?	太海小学校の卒業式	太海				
?	ヒジキ狩り	小湊					
?	彼岸	小湊			ぼた餅、団子、果物、ちらし寿司		
?	ヒジキ狩り	天津					
?	彼岸講	吉尾	細野	女の人達の農休日のようなもの、熊野神社隣の共同館で行う。	ODOYA の寿司、菓子・果物	前は料理を作っていたが、今は作らないで買う。共同館の場所代が 700 円なのでみなで割って食事と合わせて会費 1,000 円位	

月	日	行事名	地区	集落・社寺	行事の概要	行事食		
						献立	食事づくり・食事の取り方	
4	第一日曜	花見	吉尾	寺門	桜を切ってきて大黒様（成田不動尊）で行う。 天津の波切り不動のお札をくれる、住職が大川面出身だから(送り迎えをし御布施は1万円)。	名代寿司の寿司、春木屋のオードブル、寿司やの刺身盛り合わせ、亀屋の餅菓子・紅白餅	一軒一人3,000円、区長は5,000円 包んで持っていく、波切り不動の住職にお供物、お酒を持たせる	
		愛宕祭	天津	愛宕神社		御神酒、赤飯、餅	接待を受ける	
	金曜毎	総会	西条	栗斗	青年館(栗斗公会堂)でやっていたが、後片付けせずに済むという事で、しめやで行った。			
	6	曾呂小学校入学式	曾呂			手巻き寿司、ケーキ		
		太海小学校	太海			赤飯		
	7	西条幼稚園入園式	西条			赤飯、刺身		
	8	西条小学校入学式	西条			赤飯、刺身		
		お釈迦様	天津	多聞寺			白い団子	
			西条	金乗院			甘茶、団子	
			西条	打墨美の口	厨子を回す。お釈迦様を回り番。 集会場で行う、前は14時～20時頃までやっていたが今は16時頃で帰る。	甘茶、団子、混ぜご飯、煮しめ、たくあん、お寿司パック	お釈迦様に甘茶をかける 団子はお重いっぱい(5つ)入れてそのうちの一個をその場で食べる お寿司パック・団子は買う。	
		花祭り	太海	西徳寺	仏様に甘茶を3回かける、檀家さんが集まる。	甘茶、野草の天ぷら(菜の花・雪の下・ふきのとうの芽・すかんぼの芽・くこの芽・甘茶の葉・桜の花・大根の花・あした葉、衣に細かく切ったヒジキを入れる)、団子、たくわん、大豆の五目煮(くこの芽・人参・筍・ちくわ・こんにゃく・しいたけ)、ヒジキの煮物(ヒジキ・あげ・こんにゃく・しいたけ・大豆)きやらぶき、みかんの寒天		
		お釈迦様	東条	鏡忍寺			甘茶、蛇糞団子(きなこをまぶした団子)	
			小湊	高生寺	甘茶をかける。	白・緑・ピンクの三色団子、甘茶	この三色団子を野原に行く時持っていくとママシに合わない。	
	曾呂							
子安講	曾呂	畑	女の人の農休日。 丸い太鼓を持って行った。	旬の物、お茶、お茶菓子	宿・当番の人が旬の物を持ってきたり、ヒジキを煮て持ってきたりした。それをご飯にしていた。 お茶・お茶菓子を買って飲む。			
11	開山式 春市	東条	鏡忍寺	稚児行列(小学校に上がる前の子供)が、上人塚～鏡忍寺	菓子、寿司パック			

月	日	行事名	地区	集落・社寺	行事の概要	行事食	
						献立	食事づくり・食事の取り方
4	12	天狗様	鴨川	福井町	おこもり、供物を供える、祭りの時集まってお参りをする、前は高下駄をはいて天狗の格好をして神輿の先導をした、今は置いておこなう。	お茶、お菓子、お新香	
	15日頃	お庚申講	吉尾	細野枝郷	隔月でその日の前の土日に夜明かして酒を飲む。	みんなみの里・ODOYA・月芝の仕出し サラダ、煮豆、漬物、お新香	当番が仕出しを頼み、料理を作る。
	15	十五夜講	鴨川	福井町	十五夜様の掛け軸があり茶話会、お念仏をやっていたが途切れた。		
	17	東条小学校入学式	東条			赤飯、ケーキ、外食	
	23	子安講	鴨川	前原	掛け軸がある、薬師様、子安講唱え歌3番まで節がある。		
	24	地藏様縁日	太海	西徳寺		たくわん、お菓子、きょうろぶき、ヒジキ・ヤクルト・果物任詰の寒天、かぶとパイナップルの酢の物、ヒジキ入りウドと筍とセリの茎の酢味噌和え	
	25・26	吉保八幡の市	吉尾		野菜の苗を売りに来る。	五目、お寿司、赤飯、筍ご飯、酢の物、煮豆	前は人を家に呼び祭りのようだった。 お寿司、卵焼き、のり巻き、しいたけ・酢バスの野菜寿司、このしろ(鰯)・酢にした鯉の寿司、筍・わらびの五目煮をお重に入れて前の日に届けた。
	27	花見	大山	上ノ内	仲間・男衆が集会場で行う。	寿しやの仕出し	前は提げ重だった、お重は引き出物だった。
	28	大山不動尊の火渡り	大山		行くともてなしてくれる。		
		護摩焚き	大山	大山不動尊	真福寺から1人計3人の御前様が来て護摩を焚く。浜(舟)の人が来る。鴨川地区大浦の人が手伝いに来る。妙見という屋号の家がある。		
		十五夜	吉尾	宮山	旧15日より前に公会堂に集まる。掛け軸挙げて女の人10人位で行う。	寿司、お茶菓子、煎餅	食事は当番が用意 当番が好きなものを買ってきて今日はこの位かかったよと言って皆で割り勘する(300～500円位)。
	下旬	祭り準備	天津		しめ縄を作り鳥居にかける、一杯出る。		
	上旬						
?	さなぶり	大山		前は4月にやっていた。	餅	昔は家で待っている人のために、お重に餅を5つ位作って配った。	
?	田植え	曾呂			きから飯	きから飯まご飯を炊く時に醤油と鰹節を入れて炊く、きから飯をおにぎりにして田植えの時に10時と15時のおやつにした。	

月	日	行事名	地区	集落・社寺	行事の概要	献立	行事食
	?	入学式・入園式	吉尾			赤飯, 亀屋の紅白餅, お寿司	
4	?	花見	吉尾	枝郷	男の人達だけで行う 細野のキャンプ場へ行く		
	?		西条	花房中央組, 根方	辻見堂(昔の花房瀧陣屋)から花房青年館, 花房青年館の中の畳の部屋で行う。粟斗が入っていない。	豆腐半分, お新香	
	?		小湊	はぎのす地区	花見	バーベキュー, 焼きそば, 酒	イルカの公園で行う会費は500円
	?		小湊		昔は集落でやった。	回転寿司	昔はバーベキュー, イカを焼いたり餅付きをやったが, 子供がいなくなったので回転寿司
	?	天津小学校の入学式	天津				
5	初め	田植えビヤリ(男性)	西条	花房中央・八色	集落ごとに行う, 風蔵や根方は行っていない, 男性のヒヤリの後に女性のヒヤリ 花房青年館で行う。	刺身・カツ・手羽先	何年か前まで刺身はしめやでとって, カツと手羽先は男性が作っていた(刺身・カツ・手羽先は御馳走という感じでずっと変わらない)。最近では, 料理を作れないし, 女性も寿司をとっているから, と全部買うようになった。
	初め	田植えビヤリ(女性)	西条	花房中央・八色	集落ごとに行う, 風蔵や根方は行っていない, 花房青年館で行う。	寿司	寿司をとる。
	1・2	棚田の田植え	主基	成川		塩むすび, 混ぜご飯, お弁当	やすらぎの家
	3	棚田の田植え	曾呂	畑の星ヶ畑		赤飯, 漬物, 豚汁, 混ぜご飯, ぼた餅	
	初め29	さなぶり	吉尾	細野(宿台・枝郷・西台)		みんなみの里・ODOYA・月芝の仕出し	
	5	端午の節句	大山		鯉のぼりを揚げる, 内飾り, 菖蒲とよもぎを屋根に指す, 菖蒲湯に入る。	柏餅(こしあん・粒あん), 新茶, 巻き寿司	
			東条		鯉のぼり・のぼりをたてる, 五月人形を出す, 菖蒲湯・よもぎ湯 菖蒲・よもぎは屋根の上に投げる。	しのむらの柏餅 お寿司, 混ぜご飯(生魚を少し散らす)	柏餅を前は作っていたが今は買う。柏餅を作る時青じそでも変わりになる。5月は柏の葉が出てないからこの時期の柏の葉は柔らかく餅とくっついてしまっ駄目。
			曾呂			柏餅	
			主基		菖蒲湯, 鯉のぼりをたてる, 人形を飾る。	柏餅	
			天津			お寿司, 餅	ホテルでやる。
			西条		鯉のぼりを揚げる, のぼりだけの家もある。	柏餅(シノムラ・蝶青堂・松葉屋)	昔はこの家でも柏の木を植えていた。

月	日	行事名	地区	集落・社寺	行事の概要	行事食	
						献立	食事づくり・食事の取り方
			小湊		菖蒲・よもぎ湯こして菖蒲・よもぎを投げる。	柏餅(鎌田), 五目寿司, ひし餅,	
5	5	節句	太海		鯉のぼりをあげる。	柏餅	初節句は近所・親戚を呼んだ。
			鴨川			ちまき, 柏餅	
	第2土曜	農休日	曾呂				
	8	子安講	曾呂	畑	女の人の農休日。 丸い太鼓を持って行った。	旬の物, お茶, お茶菓子	宿・当番の人が旬の物を持ってきたり, ヒジキを煮て持ってきたりした。それをご飯にしていた。 お茶・お茶菓子を買って飲む。
	12	天狗様	鴨川	福井町	前はおこもり, 供物を供える, 祭りの時集まってお参りをする, 前は高下駄をはいて天狗の格好をして神輿の先導をした, 今は置いておだけ。	お茶, お菓子, お新香	
		青年層の行脚	小湊		小松原, 3年後法難750年祭		
	中旬	さなぶり	大山	奈良林	組ごとや営農組合ごとに行く。	餅を配る, 仕出し	
	15	ヒヤリ	東条	下芝芝山	男の人達が夜集まる。	前は料理屋から料理をとって公会堂で食べた が今は料理屋に行く。	
		十五夜講	鴨川	福井町	十五夜様の掛け軸があり茶話会, お念仏をやっていたが途切れた。		
	16	ヒヤリ	東条	新田中芝	女の人達で集まる。	今年のはたつみ寿司で寿司を食べた。	
		火渡り	大山	大山不動尊		中の人が出出し	
	20	中日講	吉尾	細野枝郷		外へ食べに行く。	
	23	子安講	鴨川	前原	掛け軸がある, 粟師様, 子安講唱え歌3番まで節がある。		
		永明寺の施餓鬼	東条			お寿司のパック, お菓子	前はお手伝いの人(5・6人)が作っていたが今は仕出しをとる。 皆で一緒に食べる。供養口説 寺と寺役員は一席もつける。
	28	十五夜	吉尾	宮山	旧15日より前に公会堂に集まる。掛け軸挙げて女の人10人位で行う。	寿司, お茶菓子, 煎餅	食事は当番が用意。当番が好きなものを買ってきて今日はこの位かかったよと言って皆で割り勘する(300~500円位)。
護摩焚き		大山	大山不動尊	真福寺から1人計3人の御前様が来て護摩を焚く。 浜(舟)の人が来る。鴨川地区大浦の人が手伝いに			

月	日	行事名	地区	集落・社寺	行事の概要	行事食	
						献立	食事づくり・食事の取り方
					来る。妙見という屋号の家がある。		
5	29	江見小学校運動会	江見				
	末	さなぶり	大山	平塚中部 望田	組ごとや営農組合ごとに行う。		
	後半	さなぶり	主基	成川	5~6人で行う、男性の集まり	山荘などへ外食に行く。	かつては提げ重で行っていたが、女性が面倒くさくなってやらなくなった。
	?	さなぶり	鴨川			赤飯	
	?	田植えビヤリ (主人)	鴨川	大横渚	公会堂に主人達が集まる、2、3年前から廃止	仕出し(ジヤスコ・江戸屋・ODOYA・南総軒・大門)、からなます、酢の物(キュウリ・ワカメ・イカ・タコ)、煮物(破竹・人参・こんにやく・さつまいも)	当番が好みの食べ物を持ち寄る当番が1回で5人ずつ出てくる、各般から一名ずつの当番制
	?	田植えビヤリ (嫁)	鴨川	大横渚	外食店に嫁達が集まる、2、3年前から廃止	外食	当番が2人ずつ隣へ進む。
	?	田植えビヤリ (姑)	鴨川	大横渚	公会堂に姑達が集まる、2、3年前から廃止		当番が好みの食べ物を持ち寄る当番が1回で2人ずつ出てくる。
	?	田植えヒヤリ	東条		女の人達で集まる。	前おぼた餅	
6	1	浅間様祭礼	太海	天面	滝の所でやる、お祓い、御神酒、赤飯、御札をもらい男の子が丈夫になるように背負って登る(小学校に入学前)。	そら豆饅頭	うどん粉で蒸しパンのように作る。
		衣替え	東条	鏡忍寺	祈祷会の人達が日蓮聖人像の帽子を夏物にする。	行事食なし	
	第一日曜	虫干し	主基		区の3役・神社役員が区の資料を開けて風を入れる、のぼり旗に風を通す、組長は草刈りを行う。		
	第一日曜	水路掃除	曾呂				
	5・6	シーフェスタ	鴨川				
	6	虫供養	曾呂	上?			
	7	七天皇参り	鴨川	横渚	七日講、地区(倉の台・大横渚・福井町)によって7つの天皇が違う。		
		牛洗い 神事	曾呂	代	木の白牛を川で洗う、氏子の人達が牛洗い 神事の後に何らかの供養を行う。	山荘の仕出し	男の人達が一杯
8	子安講	曾呂	畑	女の人々の農休日。	旬の物、お茶、お茶菓子	宿・当番の人が旬の物やヒジキを煮て持ってきてご飯	

月	日	行事名	地区	集落・社寺	行事の概要	行事食		
						献立	食事づくり・食事の取り方	
					丸い太鼓を持って行った。		にしていた。今はお茶・お茶菓子を買う。	
6	11	妙蓮寺の報恩講(ごじゅうさん)	小湊		12ヶ寺で交代で回ってくる, 琵琶演奏, ヒゲ題目, 説法師, 歌題目, さなぶり(大正15年)	山水弁当		
	12	さなぶり	主基	成川	5~6人で行く, 女性の集まり		ト貝寿司へ行った。	
		天王様の三直	主基					
		天狗様	鴨川	福井町	前はおこもり, 供物を供える, 祭りの時集まってお参りをする, 前は高下駄をはいて天狗の格好をして神輿の先導をした, 今は置いておくだけ		お茶, お菓子, お新香	
	13	農休日	曾呂	畑	前は夜10時までやっていた。			前はかまどでご飯を炊いていた, 畑の堂は囲炉裏があった, 峯の堂は今も囲炉裏がある。
		草刈り虫供養	曾呂	仲町	草刈りの後虫供養		酒・仕出し	共同館で男の人達が一杯飲む。
		打墨天皇様	西条	美の口	御神酒・しめ縄・榊をあげて, 後は宴会, 一軒の家から1人出る。		しめやの寿司, 刺身, ビール, ジュース, 生菓子, 麦粉の柏餅	
	15	県民の日	吉尾		学校休み, 施設が無料			
		十五夜講	鴨川	福井町	十五夜様の掛け軸があり茶話会, お念仏をやっていたが途切れた。			
	15日頃	お庚申講	吉尾	細野枝郷	隔月でその日の前の土日に夜明かして酒を飲む。	みんなみの里・ODOYA・月芝の仕出し サラダ, 煮豆, 漬物	当番が仕出しを頼み, 料理を作る。	
	20	草刈り	曾呂	代	草刈りの後に講			
		電牧の草刈り	曾呂	畑				
	20頃	山の神様	大山	高倉神社				
	21	お大師様	大山		男達が出て一杯飲む。			
		祝燈会	小湊		和費会, 研修会		おにぎり持参	
	22	古峯講	主基		男の人達ソツジを見ながら. かんぴょうを土産に買ってくる, 火の神様, 古峯神社			
さなぶり		大山	小金	集落の女の人達の集まり		春木屋へ行った, 港寿司本店の寿司をとった。	前は家族で提げ重を持っていった。	
23	子安講	鴨川	前原	掛け軸がある, 薬師様, 子安講唱え歌の番まで節がある。				
24	地藏様縁日	太海	西徳寺			みかんの寒天(みかんジュースとみかんの実・皮を煮た物を固める), 葛餅(わらび餅粉, 抹茶きな粉, シソゆかり), 切り干し大根の酢の物(切り干し大根・人参・キュウリ・ヒジキ), 野菜ピクルス		

月	日	行事名	地区	集落・社寺	行事の概要	行事食	
						献立	食事づくり・食事の取り方
6	28	十五夜	吉尾	宮山	旧 15 日より前に公会堂に集まる。掛け軸挙げて女の 人 10 人位で行う。	寿司, お茶菓子, 煎餅	食事は当番が用意 当番が好きなものを買ってきて今日 はこの位かかったよと言って皆で割り勘する(300～ 500 円位)。
		護摩焚き	大山	大山不動尊	真福寺から 1 人計 3 人の御前様が来て護摩を焚く。 浜(舟)の人が来る。鴨川地区大浦の人が手伝いに 来る。妙見という屋号の家がある。		
	29	さなぶり	大山	大山千枚田		皆で横浜中華街へ行った	いつもは棚田でお寿司 女の人が片付けが大変なの で今年は外に出た。
	30	浅間様	西条	花房	宮雑ぎをして綺麗にする, しめ縄を新しくする。	宴会(直会), キュウリなます	昔は当番が御神酒・赤飯・酢の物を持って山に登っ た。
			西条	打墨	宮雑ぎ・草刈り・木を切る・しめ縄を新しくする, 掃除 をしてから一杯飲む。	一杯会, 直会	昔は当番が御神酒・赤飯・酢の物を持って山に登っ た。
	?	虫送り	太海	吉浦			
	?	三嶺講	吉尾		三嶺山 男の人達		
?	虫供養	主基	下小原	田んぼにしの竹のような木を立てた。 蛙をたいて供養, 虫供養の碑が北小町にある。	オードブル	持ち寄って掲げ重	
7	初め	新盆の準備	主基		7 月に入ると新盆の灯籠を立てて良い, 御前様が 都合で日を決める, 3年間行う。		
	1	新盆の準備	東条		新盆の人は灯籠・盆棚を作る盆棚は 12 月に作り3 年間作る。		
			曾呂	宮	新盆の人は杖と帽子を持って行く家がある。		
			曾呂		家の前に高灯籠を3年間立てる, 小さい灯籠も立て る, 新盆の人は迎え日を 7 月 10 日より前にやる。		
			鴨川		外灯籠, 盆棚を庭に飾る。		
		御嶽山御嶽講	西条	美の口	飯塚さんの木曾の御嶽, 美の口と両方から上る, 今 はダニ・ヒルがいるので上まで登らない, 朝飯前に 宮雑ぎ・草刈りをして昼と夜に宴会(直会)を行う, 前は茅場だったキラレのヨサブロウみたいになっ た, 顔を怪我してしまった。	赤飯, きゅうりなます	当番が赤飯・キュウリなますを用意, 女の人は炊事の 支度
	新盆の準備	太海		近所の人が竹を切って, 3年目位まで立てる, 6 月 30 日までにお墓にお参りに行く, お盆の買い物は新盆の人のみするので, 一般の 人は行かない。			

月	日	行事名	地区	集落・社寺	行事の概要	行事食		
						献立	食事づくり・食事の取り方	
7	3	浅間様	天津	引土	旧暦の6月1日に行う、歌手が来たり店が出る			
	4	須賀神社祭礼	東条	広場(上・中・下)	前は7月7日に行っていた、神輿は担ぐ人がいないので神社の中を飾るだけ山車を出す。鴨川地区と合同で合同祭でやった時に病気がはやったので、別々にやる事にした。お飯屋を神輿の休憩所にした、お飯屋までの掃除をした。今はお飯屋にしていた場所が住宅地なので掃除ましていない。	昔は野菜寿司(レンコンやシイタケ)や揚げ物を揚げた、今は外食したり、ODOYA の寿司・刺身	待ち呼びをした、今は人を呼ばなくなったので料理も作らなくなった。	
	7	七夕	西条			今は子供がいないのでやらないけれど、以前は里芋の葉にたまった水で墨をすって、願い事を書いた、今年出た竹に飾りをした。		
			東条			笹飾りをした、子供の頃は浴衣を着た。	子供向けの食べ物	
			吉尾			あまりやらない。		
			大山	釜沼千枚田		千枚田のオーナーさんが短冊書いて笹飾り		
			太海				混ぜご飯、そう麺、冷奴(青ジソ・ミョウガ・おろし生姜・ねぎのみじん切り)、キュウリのお新香、キュウリの酢の物、からなます、ヒジキ入り海苔の佃煮(小口切りの食パンにつけた物)、キュウリの漬物、ヒジキ入り切り干し大根ときゅうりの酢の物	
	8	子安講	曾呂	畑	女の人の農休日。 丸い太鼓を持って行った。	旬の物、お茶、お茶菓子	宿・当番の人が旬の物を持ってきたり、ヒジキを煮て持ってきたりした。それをご飯にしていた。お茶・お茶菓子を買って飲む。	
	10	盆旬	大山		新盆の人は寺にお金を持っていく、前は米を持っていった。			
		真福寺の盆旬	吉尾		お寺さんにお金を包んでご挨拶に行く戒名のある所で拜んでお茶を御馳走になって帰ってくる。	お茶		
	10頃	お盆前の準備	吉尾		お墓の掃除、しきびを飾る、しきびは山や家に植えてある、植えてない人はみんなみの里で買う。			
	11	地区の山水の水道掃除	曾呂	畑・宮				
12	新盆	西条		盆棚を作る、一カ月送る、灯籠を立てる(今は葬儀屋さんの都合で来る)杉の葉を焚いた、籠を編んだ、提灯をもって寺に行く。				

月	日	行事名	地区	集落・社寺	行事の概要	行事食	
						献立	食事づくり・食事の取り方
7	12	新盆	鴨川		寺に挨拶に行く新盆は近所の人を呼んでいた。		
			鴨川	大横渚	念仏を隣の組の人がやりにきてくれる、隣組近所をお葬式の時も呼ばなくてはならない(本客と同じ扱いをしなくてはならない)。		
		棚つり	大山		野菜を下げる、昔はホオズキを下げた。		
		新盆	主基		盆棚を作る。		
		天狗様	鴨川	福井町	おこもり、供物を供える、祭りの時集まってお参りをする、前は高下駄をはいて天狗の格好をして神輿の先導をした、今は置いておくだけ。	お茶、お菓子、お新香	
	13	迎え火	東条		昔は寺に提灯を持って行ったが今は家の玄関前で麦藁を燃やす。ミノハギで水をまく。	天ぶら、奴豆腐、枝豆	
			大山		麦ワラを燃やして線香・ロウソク・ミノハギ・水・松の皮・キュウリの馬を持っていく、生米をハスの葉か里芋の葉にのせ火の中に投げる。ナスで牛、キュウリで馬を作る。	そう麺、インゲンを供える。	
			曾呂		新しい藁で迎え火をする、新盆の家は竹の柱を立ててゴザを敷いて供物を供えたお膳(四角。木製)を出した。盆棚を作る。ミノゲを干して編んで野菜を吊るす。仏様の前にゴザ敷いて果物・野菜を供える、迎え火は、三つまたの木の所か家の下で火を焚く、16時～18時頃行った麦からに線香で火を持っていき、ミノハギ・生米・炊いたご飯・水を持っていき、「この灯りで、生米食べ食べ、水飲み飲みおいでなさい」と言いながら行う。キュウリの馬とナスの牛を一組作る、二組作る家は無縁仏にも同じ物を作る、無縁仏には仏に供える物と同じ物を里芋の葉かハスの葉の上に乗せて一段下げて置く。昭和40年代は8月がお盆だったが、8月は稲刈りで忙しいからお盆を7月に早めた。	カボチャやナスの煮物、豆腐、ひょう菜、そう麺、ご飯、おかず(トマト・キュウリを刻んだ物など)	朝にカボチャやナスを煮て、ひょう菜、ご飯、昼にそう麺、夜にはおかず(トマト・キュウリを刻んだ物など)を供える、折式の銘々膳に供える。
			鴨川		キュウリの馬・ナスの牛を作る、麦わらを近所か家の前で燃やしシキビかミノハギで水を撒き、「この水飲み飲みおいでなさい」と言う。無縁仏は供物を仏壇より一段低い所に供える、盆棚には豆・栗・柿・ドジョウインゲン・鬼灯・シキビ・素麺等を奇数藁かミノゲでなった縄に吊るす。		

月	日	行事名	地区	集落・社寺	行事の概要	行事食	
						献立	食事づくり・食事の取り方
7	13	迎え火	鴨川	大浦・川口	前は浴衣を着て行ったようだ、心巖寺まで提灯を持って迎えに行く、迎える時は行って提灯に火をつける。		
			主基		盆棚を作る、無縁様に里芋の葉の上に供物を置き一段下に供える(棚を片付ける時に一緒に処分する)、シキビ・柿・インゲン・鬼灯・人参を縄に吊るす(昔は藁で縄をなつて、新しい竹でやった)キュウリで馬を作る、迎え火はお墓に迎えに行って、家の角で行う、麦わら・松ヤニ・かがり火で焚く、ミソハギ・水・シキビ・生米を持っていき「この水飲み飲み、生米食べ食べおいでなさい」と言いながら行う、家長からやるので嫁が一番最後。	そう麺	
			主基	北小町	足洗いゴボウ	ゴボウ料理・ゴボウの味噌汁・きんぴら	ゴボウ料理を作る。
			太海		盆棚を飾る、迎え火はナスの牛とキュウリの馬、ミソハギの花、提灯を持って18時半頃、「焼き米食い食いおいでなさい」と言いながら行う、初夏野菜と果物を供える、里芋の葉の上にトマト・カボチャ・キュウリ・ナスを供える。 一段下に無縁仏の供物を作った。		
			西条		盆棚を作る、家の角で行う、美の口は3軒位の仲間で行う所もある。	おはぎ	
			江見		ワラを燃やす。		
	14	お盆の中日	鴨川			精進料理、そう麺、天ぷら、トマト、キュウリ、ナス	そう麺、トマト、キュウリ、ナスを供える。
			太海		天面ではお盆中毎日お墓参りをする。	そう麺・天ぷら	
			西条		昔は8月がお盆だったが、農家の稲刈りが早くなったので7月に変更した。お盆中は河童に足を引っ張られるから川や海に行ってはいけないと言われた、無縁様のお供えは一段低く供える(おさごと水)。	そう麺、天ぷら、ずいきの酢の物、ヒョウ菜の胡麻和え、ヒョウ菜の海苔巻き 収穫した野菜・ご飯・味噌汁・お新香をご先祖に供える。	新盆の人は大福餅などの音のする物を供える(大福餅は餅付きの時に音がするから)。
			東条		ハスの葉の上に供物を置く、今はハスの葉がない人は里芋の葉の上に置く。 鬼灯を吊るす。		
			主基			天ぷら(さつまいも・カボチャ・青物)、冷奴、寿司、稲荷寿司、のり巻き、混ぜご飯	昔はひょう菜を茹でた。

月	日	行事名	地区	集落・社寺	行事の概要	行事食		
						献立	食事づくり・食事の取り方	
7	15	送り火	主基			寿司, ぼた餅, お弁当(おにぎり)	おにぎりの個数は家によって違う(5・7・9個), 四角のお重に9つ作ってそのうち1つを無縁仏に供えてスキのはしを一本ずつ立てた, 次の日に醤油をつけて焼いて食べる。	
			東条		遅い時間にやる。 昔はおにぎりを川や海に流したが, 今は流してはいけなくなった。	上に棒を刺したおにぎり		
			曾呂		寺の住職が家々を回る, 送り火はこの灯りでおかえり下さいと言い, 19時~21時頃に行う。	おにぎり(お弁当)	おにぎり(丸 or 俵型)は5・6・7個などを皿か重箱のすみに入れる, おにぎりは家によって作る個数が違う。	
			西条		送り火は夜中に行う。	お弁当の丸いおにぎり(カヤの木を刺す)	キュウリの馬・ナスの牛とおにぎりを里芋の葉に乗せる, 供えた後, 焼きおにぎりにする。	
			鴨川		帰る時は三途の川が多水になるから水をかけない, 前はおにぎりを海や川に流した, ナスの牛でゆっくり帰れるように。	おにぎり	丸 or 俵型のおにぎり	
			鴨川	大浦・川口	前は浴衣を着ていったようだ, 送る時には提灯に火をつけて行き心巖寺で消して帰る。			
		15・16	送り火	大山		送り火は家によって違う, 16日は戸外人も休む, 親戚に牛屋さんがいる人は草を刈って持って行く, 御盆中に草を刈らなくてもいいように。		
		15	十五夜講	鴨川	福井町	十五夜様の掛け軸があり茶話会, お念仏をやっていたが途切れた		
		16	天国・地獄の絵を掲げる	太海	善光寺	新盆の人が送る		
	曾呂				1人1回2,000円(トウバ代) 14時頃	お茶, おつまみ	世話人がお茶, おつまみ程度を出す。	
	主基			大徳寺	罪人も許される日だといって地獄絵図を出す。	中村 お団子を貰う		
	17頃	観音様の祭り	主基	南小町	旧の6月17日に行う, お堂まで行く。	ドジョウそう麺		
	18	星が畑の草刈り	曾呂	畑		弁当	弁当をとる。	
	19	海開き	天津					
	21・22	清澄寺妙見様の祭り	天津		漁師は皆休んでお祭りをする。	つまみ	神道会館でつまみが出る会費は一俵いくらか決まっている。	

月	日	行事名	地区	集落・社寺	行事の概要	行事食	
						献立	食事づくり・食事の取り方
7	23	子安講	鴨川	前原	掛ね軸がある、薬師様、子安講唱え歌3番まで節がある。		
	23・24	小湊の祭り合同祭	小湊		個々の神社で別々に行くが、この日程と決まっている神輿はガンコウ山に上がる道を練り歩く、昔は神輿をぶつけケンカ祭りだった、八雲・小湊・吾妻神社は夜2時位まで神輿を納めない。	寿司、赤飯、アワビ	三日月・網元・佼成会で接待してくれる佼成会は誰でも飲み放題、焼きそば・トウモロコシなど振舞われる。
	24	流しそう麺	主基	成川	棚田オーナーに暑気払いとして行った、100人位が来た。	そう麺、バーベキュー、飲み物	
	24	地藏様縁日	太海	賽の河原		菓子・ヤクルト・ヤクルトと缶詰の果物の寒天ゼリー(ヒジキ入り)、	
	24・25	香指神社の祭り	太海		海から神輿を担いで持っていく。	寿司、赤飯、大福	
	25	春日神社祭礼 雨降山の鞆鼓舞	吉尾	横尾 北風原	子供の頃は北風原に観に行ったりした、最近の子供は鞆鼓舞を見に行かないようだ。	寿司	横尾と北風原の人は行事食を作る。
	25	古畑地区の祭り	大山	古畑	諏訪神社の近くの諏訪神社の祭り	旬の野菜・頭つきの魚を供える、一杯飲む。寿司	
	26	土用の丑	小湊			根元川魚店のウナギ	ウナギを前は釣っていたし、海でも釣れた。
	天津				根元川魚店のウナギ	ウナギを前は釣っていたし、海でも釣れた。	
	主基			主基では田んぼでウナギの養殖をしていた。	ウナギ		
	吉尾				うな重	昔は釣ってきた、ドジョウも獲れたしカワバチという魚も食べた。	
	西条				ウナギ、オオバ鰯の蒲焼き風	ウナギは、デで捕まえた、川で釣って食べた。皮煮ウナギがいたのでドジョウを餌にした。ウナギが苦手なのでオオバ鰯を代用して蒲焼き風煮して食べた。	
大山				ウナギ	ウナギではなくドジョウの場合もある。昔はウナギをとって食べた、田んぼにデをかけ、ぬかを餌にして捕った。夕方にデをかけて朝に見に行った。主基の川魚店にウナギを売って小遣いこした。前は土用丑の日だからとウナギを食べるのではなくとれた時に食べた、ウナギをとってカボチャの葉で搦んで、ウナギを割いて炭で焼いて自分で作ったタレをつけて蒲焼きにして食べた。農薬を使うようになってからウナギもドジョウもいなくなった。		

月	日	行事名	地区	集落・社寺	行事の概要	行事食	
						献立	食事づくり・食事の取り方
7	26	土用の丑	太海			ウナギの蒲焼き	
	28	十五夜	吉尾	宮山	旧 15 日より前に公会堂に集まる。掛け軸挙げて女の 人 10 人位で行う。	寿司, お茶菓子, 煎餅	食事は当番が用意 当番が好きなものを買ってきて今日 はこの位かかったよと言って皆で割り勘する(300~ 500 円位)。
		護摩焚き	大山	大山不動尊	真福寺から 1 人計 3 人の御前様が来て護摩を焚く。 浜(舟)の人が来る。鴨川地区大浦の人が手伝いに 来る。妙見という屋号の家がある。		
	29	花火大会	鴨川		前は 30 日と決まっていた, ユニバースホテルの足 湯に入ってから花火を見る, 若い人は浴衣を着る, 縁日のような感じ, 出店が出る。	焼きそば	
	29~31	須賀神社の祭り	天津		笹万燈, 祭りは木金土曜の曜日でやっている, 前 は 26・27・28 日と決まっていた。	寿司, 赤飯, アワビ, 大根なます, キュウリも み, なます, 御神酒	神輿を担ぐ人に出の御神酒とキュウリもみを出す, 御 飯屋・休憩所で食べ物や飲み物を出す。
	30	夏祭り	主基	南小町・ 北小町・	各集落ごとにやる。		
		山王祭(雨乞い)	主基	白滝	子供が笹を持って, 浴衣を着て「雨降れー, 雨降れ ー」と言いながら踊った, 降雨山		区長の家で御馳走をふるまう。
	31	灯籠返しの念 仏	主基		四角四面に綱を吊る。		
	第4日曜	天王様	主基	南小町玉川 (住吉台・中玉 川・免上)	ドジョウそう麵を作る, 神輿を庭に出す, 今年は住 吉台がドジョウそう麵を作る当番だった。	ドジョウそう麵, ODOYA の仕出し(カツ・鳥の 串焼き・枝豆・ハスの煮物), 御神酒, スイカ, メ ロン	神様には御神酒だけ供えた, 今は仕出しをとるが前は 各々で料理を作った(揚げ重), 会費 3,000 円, ドジョウ は根元川魚天からの寄付, 前はドジョウを川で捕まえ たウナギの代わりにドジョウをデで捕まえた, 去年中 玉川がドジョウそう麵を作った時ドジョウを酒でしめ た。
	?	西徳寺の施餓 鬼	太海			ヒジキ入り五目酢飯, 冷奴(青ジソ・ミョウガ・お ろし生姜・白ネギのみじん切り), ヒジキ入りか らなます(白ネギ・ちくわ揚げ), キュウリの酢 の物(ワカメ・しらたき・シソ), キュウリの漬物, リンゴとリンゴジュースの寒天ゼリー(ヒジキ入 り), ながまたの羊羹(あんこ), ながまた茶	お持ち帰りでおこわ, パン3個, お茶
8	15 日頃	お庚申講	吉尾	細野枝郷	隔月でその日の前の土日に夜明かしで酒を飲む。	みんなみの里・ODOYA・月芝の仕出し サラ ダ, 煮豆, 漬物	当番が仕出しを頼み, 料理を作る。
	1	香指神社の御 禱	太海			ヒジキと煮干しを煮た物。仕出し屋の月芝に頼 みヒジキ等を作る。ヒジキのみ煮た物と乾燥煮 干し。	当番が作りお参りに来た人に配る。当番は 30 年に一 度回ってくる。
		番神様	小湊	小湊神社	誕生寺から小湊神社に来る。		

月	日	行事名	地区	集落・社寺	行事の概要	行事食	
						献立	食事づくり・食事の取り方
8		盆こ	小湊		新盆の家に“諷誦”と塔婆に書いて 3,000 円持っていく。喪主がお金を集めお寺さんに持って行く。		
	第1土曜	祭り	天津	浜荻	貴船神社の祭礼。神饌品は鯛とスイカなど時期の物を供える。	寿司、刺身、酢の物、オードブル、きゅうり揉み	昔から神輿にきゅうりもみをあげる。
		盆踊り	西条		西条小学校で盆踊り	地区役員焼きそば、かき氷の店を出す。	
	7	太海の祭り					
	8	高蔵神社の祭礼	大山			寿司、赤飯、刺身、鳥の唐揚げ、サラダ、カツ、鳥ごぼう、煮しめ、魚のあら煮、ずいきと茗荷の酢の物、お吸い物、果物、大福	
		藁の輪くぐり	天津	須賀神社	藁の輪くぐり。3枚の人型(500円)を切ったものを海に流し厄払い		
		十五夜講	曾呂	東	掛け軸をかけお茶をあげる。区費等の集金。	お茶	当番の人が区費などを集金。
		子安講	曾呂	畑	女の人の農休日。丸い太鼓を持って行った。	旬の物、お茶、お茶菓子	宿・当番の人が旬の物を持ってきたり、ヒジキを煮て持ってきたりした。それをご飯にしていた。 お茶・お茶菓子を買って飲む。
	11	祈祷会	東条	鏡忍寺	題目の勉強	お茶、茶菓子	
	12	十二日講	西条	蓮行寺	お題目を唱える。	菓子、漬物	
			東条	長泉寺	お題目を学ぶ。	五目飯、吸物、漬物、菓子	宿回りで行ってた。
		天狗様	鴨川	福井町	前はおこもり、供物を供える、祭りの時集まってお参りをする、前は高下駄をはいて天狗の格好をして神輿の先導をした、今は置いておくだけ。	お茶、お菓子、お新香	
	第2日曜	農休日	曾呂		会食。区費を集金したりする。	赤飯、寿司、酒、つまみ	5軒のうち1軒が5,000円をもってくる。赤飯お寿司を持ってきたから次の日その家へ5,000円を持っていく。
	13	お盆	天津		迎え火	積み団子、そうめん、握り寿司、野菜の煮物(おひら)、野菜の天ぷら、煮物、冷奴	
			小湊	江見	迎え火	さざえ、あわび、そうめん(油揚げ、しいたけ)、天ぷら	
	14	念仏講	西条	花房	真言宗の行事。御詠歌を歌う。	花房製菓の菓子、漬物、餅菓子	
新盆の御盆		大山		昔は新盆に何人来るか分からなかった、新盆の時は御盆を7月と8月で二重に行う、8月には縁の薄い人が来る。	そう麺、冷奴、寿司、天ぷら		
15	お盆	天津	小湊	送り火	そうめん、天ぷら、おにぎり3個(里芋の葉・蓮の葉)		

月	日	行事名	地区	集落・社寺	行事の概要	行事食	
						献立	食事づくり・食事の取り方
8	15		江見		送り火	おにぎり	
	旧盆頃	納涼祭	吉尾		吉尾小学校で納涼祭(お楽しみ会)	お年寄りを招待。亀屋の寿司	
	15	十五日念仏	西条	打墨			
		十五夜講	吉尾	細野, 枝郷			宿回り
		十五夜講	鴨川	福井町	十五夜様の掛け軸があり茶話会, お念仏をやっていたが途切れた。		
	15日頃	お庚申講	吉尾	細野枝郷	隔月でその日の前の土日に夜明かして酒を飲む。	みんなみの里・ODOYA・月芝の仕出し サラダ, 煮豆, 漬物	当番が仕出しを頼み, 料理を作る。
	16	心巖寺の施餓鬼	鴨川		お参り, トウバを貰いに行く。		
		龍泉寺の施餓鬼	鴨川		お参り		
	17	古泉院の施餓鬼	江見			煮物, 野菜の天ぷら, 酢の物	
	18	萬福寺の施餓鬼	天津	萬福寺		新盆の家の人に料理が出る。	新盆の人だけちょっとした料理を出す。
	19	誕生寺の施餓鬼	小湊	誕生寺		新盆の家の人に料理が出る。	
	21	おこもり	小湊		大田様	お茶, 菓子	当番が用意
		大師様	大山		掛け軸をかけ経を読む。	会食, 漬物, ゆで卵, 寿しやの仕出し	昔は宿回りだったが, 今は公会堂で行う。
	23	子安講	鴨川	前原	掛け軸がある, 薬師様, 子安講唱え歌3番まで節がある		
	24	お地藏さん	太海	天面	西院の河原で行う。縁日。	お菓子, 漬物, 酢の物, からなます(ヒジキ入り)	
		東善寺の施餓鬼	曾呂			そうめん, きゅうりなます, 奴豆腐	
	慈眼寺・神宮寺・東善寺の施餓鬼	曾呂	畑	畑には3つの寺があるから, 3年に一度回ってくる, 先祖代々のトウバを書いてもらう(2500円)ツケ施餓鬼(新しい仏, 2・3年までの仏がいる家で, やる家とやらない家がある, 先祖代々や各々のトウバとは別に)	山荘の弁当	山荘の1人前の食事を住職に出す。	
25頃	盆踊り	吉尾		納涼祭の代わりに行う。	亀屋のお弁当	お年寄りにお弁当が出る。	
27	お諏訪様	太海	新屋敷	諏訪神社のおこもり	漬物, 菓子		
28	十五夜	吉尾	宮山	旧15日より前に公会堂に集まる。掛け軸挙げて女の人10人位で行う。	寿司, お茶菓子, 煎餅	食事は当番が用意 当番が好きなものを買ってきて今日はこの位かかったよと言って皆で割り勘する(300~500円位)。	

月	日	行事名	地区	集落・社寺	行事の概要	行事食	
						献立	食事づくり・食事の取り方
8	28	護摩焚き	大山	大山不動尊	真福寺から1人計3人の御前様が来て護摩を焚く。浜(舟)の人が来る。鴨川地区大浦の人が手伝いに来る。妙見という屋号の家がある。		
	?	龍性院の施餓鬼	東条		寺で塔婆をもらう。		
	?	観音寺の施餓鬼	鴨川			寿司, 混ぜご飯, からなます(ヒジキ入り), なます, きゅうりの酢漬, きゅうりの煮物, 風呂吹き大根, 白うりの奈良漬, 饅頭, お茶, 仕出し, のり巻き, こんにゃく田楽	有志が持ち寄り, 観音寺住職の奥さんがこんにゃく田楽をふるまう。
9	1	香指神社の御祈	太海			ヒジキと煮干しを煮た物。仕出し屋の月芝に頼みヒジキ等を作る。ヒジキのみ煮た物と乾燥煮干し。	当番が作りお参りに来た人に配る。当番は30年に一度回ってくる。
		番神様	小湊	小湊神社	誕生寺から小湊神社に来る。		
		1番風	小湊	八雲神社	お寺でおこもり。台風や風の被害に遭わないようにお祈り	お神酒とお茶	
	6	江見中学校の運動会	太海 江見, 曾呂			寿司, 稲荷寿司, おむすび, 唐揚げ, ながいの焼きそば, バック, 生寿司握りで曾呂:ゴマ塩のおにぎり, 混ぜご飯, お稲荷さん, ウインナー, 卵焼き, 唐揚げ, 梨	
		鴨川中学校の運動会	鴨川, 西条			寿司, 稲荷寿司, 唐揚げ	
	7	七天皇お礼参り	鴨川	横渚	七日講, 地区(倉の台・大横渚・福井町)によって7つの天皇が違う。		
	8	子安講	曾呂	畑	女の人の農休日。 丸い太鼓を持って行った。	旬の物, お茶, お茶菓子	宿・当番の人が旬の物を持ってきたり, ヒジキを煮て持ってきたりした。それをご飯にしていた お茶・お茶菓子を買って飲む
		子安様	小湊	大田様	午前9時から12時に地区ごとに時間を分けて来る。		
		十五夜講	曾呂	東	掛け軸をかけお茶をあげる。区費等の集金。	お茶	
	9	地神様	東条 小湊	広場, 東町	新しい藁を地神の祠に乗せる。 お米・酒・塩をあげる, 魚を2匹あげる, 魚のしっぽ	甘酒, 赤飯, 家で取れた野菜 赤飯, 野菜の煮物(おひら)	
		新嘗祭	小湊		新米を神に供える。	お米・酒・塩をあげる	
10	風祭り	主基		台風除け			
11	祈禱会	東条	鏡忍寺	題目の勉強	お茶, 茶菓子		

月	日	行事名	地区	集落・社寺	行事の概要	行事食	
						献立	食事づくり・食事の取り方
9	11	2番風	小湊	八雲神社	お寺でおこもり、台風や風の被害に遭わないよう祈る。	お神酒とお茶	
	12	太海小学校の運動会	太海江見			寿司、稲荷寿司、おむすび、唐揚げ、ながいの焼きそばパック、生寿司(握り)	
		十二日講	鴨川			きゅうりもみ、唐揚げ、菓子、漬物	
			西条	蓮行寺	お題目を唱える。	菓子、漬物	
			東条	長泉寺	お題目を学ぶ。	五目飯、吸物、漬物、菓子	宿回りで行っていた。
		地神様	東条	広場、東町	新しい藁を地神の祠に乗せる。	甘酒、赤飯、家で取れた野菜	
		御輿(法難)	小湊		日蓮宗の寺院である日蓮寺、妙蓮寺、誕生寺で行う日蓮法難の行事	黒胡麻のおはぎ	各寺で振る舞う(鎌倉の滝口寺ではおはぎを撒く)。
	天狗様	鴨川	福井町	前はおこもり、供物を供える、祭りの時集まってお参りをする、前は高下駄をはいて天狗の格好をして神輿の先導をした、今は置いておくだけ。	お茶、お菓子、お新香		
	12・13	祭り	鴨川			寿司、赤飯、刺身、酢の物、煮しめ、サラダ、茶碗蒸し、紅白なます	東洋・みかわ屋は店自体で食べ物を出してくれる。
			?			鴨川食品のおむすび、唐揚げ、コロッケ	鴨川食品のおむすび、唐揚げ、コロッケを神輿が止まる所で出す。
			?	大人は寄付が3,000円か4,500円 横着講では祭りの衣装(ドウスという、漁師、ハッピー)は角田染物屋さんで作ってもらう(4万円位)。		生姜飯・茶飯のおにぎり、お新香、唐揚げ	町内で酒を出し、女の人達が作ったおにぎり、唐揚げなどを神輿が休む所で出す。
			倉の台			パン、菓子、飲み物	神輿が休むところでパン、菓子、飲み物を与える。踊りを踊ってお菓子を貰う。
	13	曾呂小学校の運動会	曾呂			ゴマ塩のおにぎり、混ぜご飯、お稲荷さん、ウインナー、卵焼き、唐揚げ、梨	
		稲刈り	曾呂	畑	星ヶ畑棚田の稲刈り	白飯のおにぎり(梅干し)、赤飯(ささげ)、カボチャサラダ、ゆでさつまいも	
	14	念仏講	西条	花房	真言宗の行事。御詠歌を歌う。	花房製菓の菓子、漬物、餅菓子	
第2日曜	農休日	曾呂		会食。区費を集金したりする。	赤飯、寿司、酒、つまみ	5軒のうち1軒が5,000円をもってくる。赤飯お寿司を持ってきたから次の日その家へ5,000円を持っていく。	
中旬	稲刈り	主基		山入棚田での稲刈り	おにぎり、塩むすび、お弁当、混ぜご飯		
15	月見(十五夜)	田原		月見	ぶどう、りんご、さつまいもふかし、団子(積み上げて、あんこをのせる)		

月	日	行事名	地区	集落・社寺	行事の概要	行事食	
						献立	食事づくり・食事の取り方
9	15	十五日念仏	西条	打墨			
		十五夜講	吉尾	細野, 枝郷			宿回り
		十五日講	鴨川	大横須賀			1,000 円ずつ当番で出し合って買う, 当番は2人ずつ隣へと進む。
		十五夜講	鴨川	福井町	十五夜様の掛け軸があり茶話会, お念仏をやっていたが途切れた。		
		祭り(宵宮)	小湊	神明神社		きゅうり揉み, 赤飯, を渡辺製菓からとりたくわん, イカ入れて, 違う所の人が来たら持ち帰らせた。	赤飯はカマダ。1,000 円~2,000 円持って行く。
	15 頃	横渚講の花納め	鴨川	大横渚	祭りの2・3 日後, 公会堂で行う。	つまみとして唐揚げ, 乾き物, 酒	祭りの時に余った酒を花納めで飲む。
		横渚講の花納め	鴨川	倉の台	祭りの2・3 日後, 稲荷神社で行う。	つまみとして唐揚げ, 乾き物, 酒	祭りの時に余った酒を花納めで飲む。
		江見小学校の運動会	江見			握り寿司, 稲荷寿司, おむすび, 唐揚げ, ながいの焼きそばパック	
	16	祭り(本祭り)	小湊	神明神社		きゅうり揉み, 赤飯, を渡辺製菓からとりたくわん, イカ入れて, 違う所の人が来たら持ち帰らせた。	
	17	天津小湊小・中学校の運動会	天津小湊				
	19	田原小学校の運動会	田原			混ぜご飯のおにぎり, 稲荷寿司, 唐揚げ, サンドイッチ, 焼きそば, 栗, 梨, みかん	
		地神様	小湊		お米・酒・塩・魚を2匹供える(奥小湊では, 前は魚のしっぽ)。	赤飯, 野菜の煮物平)	
		小湊小学校の運動会	小湊			稲荷寿司, 太巻き寿司, おにぎり, サンドイッチ, 唐揚げ, ゆで卵, 果物	
	20 頃	餅つき	吉尾	大幡	祭りのための餅つき		区民全体で餅をつく。
		主人の秋ビヤリ	鴨川	大横渚	祭りの花納めを兼ねて行う。	仕出し(ジャスコ・江戸屋・ODOYA・南総軒・大門)	当番が班から1 人ずつ出て, 一回5 人で行う。
	20	彼岸講	田原			金時豆	
		西条小学校の運動会	西条			稲荷寿司, 卵焼き, 卵の太巻き, 太巻き(かんぴょうなど), お寿司, おにぎり, 唐揚げ, 栗, 柿, ローソン弁当	
		鴨川小学校の運動会	鴨川			唐揚げ, おにぎり, 枝豆, 卵焼き, ウインナー, 梨, みかん	
		脱穀	曾呂	畑	星ヶ畑棚田の脱穀	山莊かくすの木のお弁当	

月	日	行事名	地区	集落・社寺	行事の概要	行事食		
						献立	食事づくり・食事の取り方	
9	20	滝山寺の彼岸講	田原	太尾	滝山寺で鐘を鳴らす。			
		彼岸入り	西条			おはぎ、栗おこわ、混ぜご飯、手作りおはぎ、栗ご飯、赤飯(小豆)、五目寿司、稲荷寿司、団子		
	20～26	彼岸	天津				おはぎ、ちらし寿司、混ぜご飯、積み団子	
			小湊				おはぎ、積み団子、五目寿司、果物、菓子(月餅など)	
			太海				おこわ、おはぎ、積み団子、酢の物、お菓子	
			江見					
			田原				ぼた餅、おこわ、煮しめ、赤飯(小豆)	
			東条				おはぎ、団子、寿司	
			鴨川				おはぎ、赤飯、五目寿司、混ぜご飯、寿司	
	23日彼岸中日	曾呂	主基			17日頃までに墓掃除をする。迎え火、送り火を焚く。お墓参り。	おはぎ、お稲荷さん、混ぜご飯、果物、米菓子(落雁)、団子、小麦粉で作ったふかし饅頭をモガイバラの葉で包んだ「バラの葉の柏餅」	
			大山			墓参、里帰り	おはぎ、混ぜご飯、赤飯	
			吉尾				おはぎ	
	26日彼岸明け	西条				おはぎ、彼岸団子、積み団子、握り寿司、果物		
						おはぎ、お稲荷さん、混ぜご飯、果物、米菓子(落雁)、団子、小麦粉で作ったふかし饅頭をモガイバラの葉で包んだ「バラの葉の柏餅」		
	21	大師講	吉尾				煮豆、きやらぶき、からなます	
			大山			掛け軸をかけ経を読む。	会食、漬物、ゆで卵、寿しや仕出し	昔は宿回りだったが、今は公会堂で行う。
	21頃	嫁の秋ビヤリ	鴨川	大横者	外食店に集う。		当番が店を決める。	当番が2人ずつで行う。
22頃	姑の秋ビヤリ	鴨川	大横者	公会堂に集う。		仕出し、漬物、味噌汁	当番が2人ずつで行う。	
彼岸頃	ヒヤリ・花納め	鴨川				ぼた餅		
23	子安講	鴨川	前原	掛け軸がある、薬師様、子安講唱え歌3番まで節がある。				
23	海福寺の施餓鬼	天津				饅頭、せんべい	寺の接待。前は料理も出た。	
23頃	子供の花納め	鴨川	稲荷神社	祭り10日位後、山車で踊った女の子達が集まる。		バーベキュー、焼きそば	神社でバーベキュー、焼きそばを作り皆で食べる。	
24	お地藏さん	太海	天面	西院の河原で行う。縁日。彼岸中日		おこわ、漬物、ハスのきんぴら		
26	熊野神社の祭り	吉尾	細野			ODOYAの仕出しで会食	区長、組長が振る舞う。	

月	日	行事名	地区	集落・社寺	行事の概要	行事食	
						献立	食事づくり・食事の取り方
9	26	大幡の祭り	吉尾	大幡	皇太神社の祭り(神輿・山車を出す)	寿しや, ODOYA の仕出し弁当	
		田原地区合同の例祭	田原			祭り寿司, ごぼうきんぴら, 赤飯, 煮しめ, ゆでたサザエ, エビ・野菜等の天ぷら, サンマの酢の物, 地酒, 太巻き寿司, 金時豆の煮物, 刺身, オードブル(エビフライなど), アジ酢の物, ウリの漬物, たくわん	
	27	お諏訪様	太海	新屋敷	諏訪神社のおこもり	漬物, 菓子	
		収穫祭	大山	釜沼北	谷津棚田の収穫祭	祭り寿司, あんびん餅, からみ餅(大根おろし), 豚汁, バーベキュー, 酒, ジュース	
	28	十五夜	吉尾	宮山	旧 15 日より前に公会堂に集まる。掛け軸挙げて女の人 10 人位で行う。	寿司, お茶菓子, 煎餅	食事は当番が用意 当番が好きなものを買ってきて今日はこの位かかったよと言って皆で割り勘する(300~500 円位)。
		護摩焚き	大山	大山不動尊	真福寺から 1 人計 3 人の御前様が来て護摩を焚く。浜(舟)の人が来る。鴨川地区大浦の人が手伝いに来る。妙見という屋号の家がある。		
	第 4 土曜	吉尾の氏神社の祭礼	吉尾		山車が夕方にみんなみの里に集まる。大幡では山車から餅投げをする。	握り寿司, 刺身, 野菜寿司, 太巻き寿司	
	第 4 土曜・日曜	吉保八幡神社祭礼	吉尾		流鏝馬。神輿は公民館に集まる。	握り寿司マグロ, タコ, このしろ(コハダ), オードブル, 刺身, 野菜寿司(ハス, シイタケ), 栗, 柿, 前には太巻き寿司	握り寿司, オードブル, 刺身は組長が区のお金で買い皆でタテパで食べる。区長の家で御馳走が出る
	中~下旬	秋あげ・ヒヤリ	吉尾	大川面	秋あげ後にヒヤリを行う。	寿司を食べに行く。	
	末	神送り	大山	法名, 西畑	出雲大社に神を送る。神社掃除	神社掃除後に会食。お寿司, 寿しやの仕出し。	昔は宿回りだったが, 今は公会堂で行う。
	末	花納め	吉尾		祭りの精算	会食	
	?	吉尾小学校の運動会	吉尾			焼きそば, のり巻き, 稲荷寿司, 太巻き寿司, 唐揚げ, ウインナー	
	?	彼岸講	主基	勝方目	彼岸念仏	寿司, おはぎ	回り番で食べ物を持って行っていたが, 今は買う。
	?	彼岸講	吉尾		女の人々の農休日のようなもの, 熊野神社隣の共同館で行う。	ODOYA の寿司, 菓子・果物	前は料理を作っていたが, 今は作らないで買う。共同館の場所代が 700 円なので皆で割って食事と合わせて会費 1,000 円位
10	1	香指神社の御禱	太海			ヒジキと煮干しを煮た物。仕出し屋の月芝に頼みヒジキ等を作る。ヒジキのみ煮た物と乾燥煮干し。	当番が作りお参りに来た人に配る。当番は 30 年に一度回ってくる。
		番神様	小湊	小湊神社	誕生寺から小湊神社に来る。		
	3	十五夜	天津		月見。丸い物を供える。	月見団子, 柿	前は子供が団子を突いた。

月	日	行事名	地区	集落・社寺	行事の概要	行事食	
						献立	食事づくり・食事の取り方
10	3	十五夜	小湊		月見。オミナエシ, 萩, ススキなどを飾る。	里芋(杵担ぎ), ふかしたさつまいも, 積み団子 15個, 柿, 梨, りんご, 栗	前ま子供が団子を突いた。
			大山		月見	積み団子(15個), 豆腐, 枝豆, さつまいも, 里 芋, 栗, 柿	
			曾呂		ススキを飾り, 団子や栗を供える。	柿, さつまいも, お団子, 栗	
			吉尾	宮山	馬かめ公会堂で会食。	市販の菓子, 市販の団子, 五目寿司	
			主基			市販の団子, 柿, 栗, さつまいも, 野菜, 果物	昔ま子供達が餅などを袖の中に入れてきた。
			田原		ススキを飾る。	果物, 栗, 団子	
			西条		廊下で月が見えるところに団子を供える。	団子15個, 果物, 栗, りんご, 梨, 柿	果物は出来るだけ3日と30日同じ物をあげるようにし ている。以前ま子供達が団子等を取りに来ていた。
			東条		ススキ5本	月見団子, 里芋, さつまいも, 柿, 生野菜	
			太海		月見	積み団子(15個), 菓子, 果物	以前ま子供が団子をついて持っていった。
	太海	天面	八幡様でお茶会(7・8・9番組)	赤飯, 漬物, お茶	漬物は当番が持ってくる。		
4	収穫祭	大山		大山千枚田の収穫祭	そば, 赤飯, 餅, からみ餅, きなこ餅, 祭り寿 司, のり巻き, マグロの握り寿司, 筍・シイタケ・ ハスの野菜寿司	棚田の支援者が作る。	
5	祭り	西条	八色, 粟斗		寿司, 刺身, 揚げ物, 煮物	太巻き寿司を重箱いっぱいにして持っていき「明日祭 りなのできてください」と言う。	
8	子安講	曾呂	畑	女の人の農休日。 丸い太鼓を持って行った。	旬の物, お茶, お茶菓子	宿・当番の人が旬の物を持ってきたり, ヒジキを煮て持 ってきたりした。それをご飯こしていた。お茶・お茶菓 子を買って飲む。	
15	十五夜講	曾呂	東	掛け軸をかけたお茶をあげる。区費等集金。	お茶	当番の人が区費などを集金。	
	十五夜講	鴨川	福井町	十五夜様の掛け軸があり茶話会, お念仏をやっ ていたが途切れた。			
第1土曜	祭り	西条	打墨, 滑谷	打墨神社の祭礼。押元, 小谷地, 宮元, 打墨神社 に幟を立てる。	寿司, 刺身, 揚げ物, 煮物	前日に祭りに呼ぶ人に重箱一杯の太巻き寿司とビー ルを持って行く(待ち呼び)。	
第1土日	祭り	西条	花房	滝口神社の祭礼	寿司, 刺身, 揚げ物, 煮物	前日に祭りに呼ぶ人に重箱一杯に太巻き寿司とビー ルを持って行く(待ち呼び)。	
第一日曜	わかしお祭り (運動会)	鴨川	鴨川 小学校		弁当, お握り寿司, 唐揚げ, ケンタッキー, マ クドナルド	ビール禁止, 地区によってはまとめて弁当をとる所も ある。	
9	地神様	東条	和泉		赤飯, 甘酒, , 煮しめ		
10 日前 の日曜	真福寺の施餓 鬼	吉尾, 大山		御詠歌	寿しやの折(煮魚, 混ぜご飯, 唐揚げ, 寿司, 刺身), からなます, うま煮	寺の接待	
10・11	祭り	東条		唐神社, 八坂神社, 男金神社, 八幡神社の山車・神 輿が東条小学校に集まる。	おこわ, みかん, 寿司, 野菜の煮しめ, ムツ・ アジの煮魚, 大福, 刺身, 天ぷら, 赤飯(ささ げ)	親戚などに重箱に入れて配る。	

月	日	行事名	地区	集落・社寺	行事の概要	行事食	
						献立	食事づくり・食事の取り方
10	10・11	祭り	江見		7神社の合同祭。2日間をのぼり立てる。	お赤飯(ささげ), お刺身, 煮しめ, お寿司, 握り寿司, 太巻き寿司	
			太海	天面, 吉浦, 太夫崎	八幡社, 氏神, 社浅間社, 弁天社の4社合同で2日間職を立てる。	新米で作った寿司, おこわ, 刺身, 大福	祭り当日の昼にお重を届けた。
	11	祈祷会	東条	鏡忍寺	題目の勉強	お茶, 茶菓子	
	11・12	祭り	曾呂	西・畑以外	山車, 神輿がJAに集まる。獅子舞, 神楽を奉納。	唐揚げ, お頭つきムツ, エビフライ, 太巻き寿司, お赤飯, 煮物, 茶碗蒸し, 巻き寿司(太巻きほど太くない), 酢ハス, コハダ, 焼きそば, 菓子	
			曾呂	西・畑	熊野神社	仕出し	青年館にて役員のみで飲食
	12	十二日講	西条	蓮行寺	お題目を唱える。	菓子, 漬物	
			東条	長泉寺	お題目を学ぶ。	五目飯, 吸物, 漬物, 菓子	宿回りで行ってた。
		天狗様	鴨川	福井町	前はおこもり, 供物を供える, 祭りの時集まってお参りをする, 前は高下駄をはいて天狗の格好をして神輿の先導をした, 今は置いておだけ。	お茶, お菓子, お新香	
	第2土日	花納め	西条		祭りの精算。会食。	打墨は青い鳥, 花房はしめやで花納め。子供達とお母さんは打墨公会堂で合同で行い, ジュース, ケーキ, お菓子。	
	第2日曜	祭り	主基	北小町・下小原以外	JAの前山車が集まり, お神楽を奉納。餅投げ	エビの唐揚げ, 茶碗蒸し, お寿司, 太巻き寿司, 野菜の煮物, 甘酒, ぬか漬, お刺身, サラダ, アワビ, サザエ, 酒, 飲み物, おひら(人参, ごぼう, コンニャク, ハス, 油揚げなど), 大福。昔はシイタケやハスの野菜寿司	餅つきをする。屋台から餡と駄菓子を撒く。太巻き寿司一本をお客さんの所に持って行く。昔は前のお重を届けた(宵待ち)。
			農休日	曾呂		会食。区費を集金したりする。	赤飯, 寿司, 酒, つまみ
	13	悉地院の施餓鬼	大山		塔婆をもらう。	寿しやの仕出し, そうめん, 寿司, からなます, 混ぜご飯, 煮物	以前は神社役員が食事を作っていた。会費制(会費3,000円(料理2,000円, 供養1,000円))
	14	念仏講	西条	花房	真言宗の行事。御詠歌を歌う。	花房製菓の菓子, 漬物, 餅菓子	
	15	十五夜講	吉尾	細野, 枝郷			宿回り
			鴨川	福井町	十五夜様の掛け軸があり茶話会, お念仏をやっていたが途切れた。		
15日頃	お庚申講	吉尾	細野枝郷	隔月でその日の前の土日に夜明かして酒を飲む。	みんなみの里・ODOYA・月芝の仕出し サラダ, 煮豆, 漬物	当番が仕出しを頼み, 料理を作る。	

月	日	行事名	地区	集落・社寺	行事の概要	行事食	
						献立	食事づくり・食事の取り方
10	16	十夜	主基	南小町(代による)	前には行っていた。お嫁さんが実家に帰る日	大福、草餅など様々な種類の餅	嫁の実家と嫁入り先で餅のやり取りをした。餅をつき素人芝居が来た。
		祭り	天津	天津神明宮	貝のこまかくなった砂を浜から汲んでくる。幣束をもらい、地神に供える。	ちらし寿司、混ぜご飯、握り寿司、大根なます、酢を使った料理	
	18	常福院の施餓鬼	大山		塔婆をもらう。	寿しやの仕出し、そうめん、寿司、からなます、混ぜご飯、煮物	会費制(会費 3,000 円)
		収穫祭	曾呂	畑	星ヶ畑棚田の収穫祭。祭りのようにやる。踊りや太鼓、獅子舞(宮のを頼む)。	おむすび、白いご飯、混ぜご飯、さつまいも、稲荷寿司、煮物、餅をつく、野菜寿司、猪肉の焼き肉、猪汁	
	20	秋あげ	大山		集落ごとに行った。	寿司、赤飯、あんびん餅、からみ餅、きなこ餅、焼きそば、豚汁、バーベキュー	提重だったが寿しやの仕出しになった
	21	おこもり	小湊		大田様	お茶、菓子	当番が用意
		大師様	大山		掛け軸をかけ経を読む。	会食、漬物、ゆで卵、寿しやの仕出し	昔は宿回りだったが、今は公会堂で行う。
	23	子安講	鴨川	前原	掛け軸がある、薬師様、子安講唱え歌3番まで節がある。		
	24	お地藏さん	太海	天面	賽の河原で行う。縁日。		
		収穫祭	主基	成川	山入棚田の収穫祭	白むすび、混ぜご飯、漬物、豚汁、猪汁、バーベキュー	
		愛宕様の祭り	小湊	小舟屋	愛宕神社。妙蓮寺住職がきて拝む。おこもり	来た人に、甘酒、赤飯、たくあん、紅白餅を振る舞う。	甘酒と赤飯は振舞われ、たくあんと紅白餅は当番の人が用意する。
	27	お諏訪様	太海	新屋敷	諏訪神社のおこもり	漬物、菓子	
	28	十五夜	吉尾	宮山	旧 15 日より前に公会堂に集まる。掛け軸挙げて女の人 10 人位で行う。	寿司、お茶菓子、煎餅	食事は当番が用意 当番が好きなものを買ってきて今日はこの位かかったよと言って皆で割り勘する(300～500 円位)。
		護摩焚き	大山	大山不動尊	真福寺から 1 人計 3 人の御前様が来て護摩を焚く。浜(舟)の人が来る。鴨川地区大浦の人が手伝いに来る。妙見という屋号の家がある。		
	30	十三夜	大山		月見	積み団子(13 個)、豆腐、枝豆、さつまいも、里芋、栗、柿	子供が取りに来ると良いことがあると言われた。
				曾呂		月見	柿、さつまいも、お団子
主基				月見	市販のお団子、柿、栗、さつまいも、野菜、果物		
西条				月見	団子、果物、栗、りんご、梨、柿	団子を 13 個積んでいた。	
東条				月見。30 日はススキ3本	月見団子、里芋、さつまいも、柿、生野菜		
太海		月見	積み団子(13 個積む)	以前は子供が団子について持っていった。			
30	十三夜	天津		月見	団子、丸い物、柿	前は子供が団子を突いた。	

月	日	行事名	地区	集落・社寺	行事の概要	行事食	
						献立	食事づくり・食事の取り方
10			小湊		月見。オミナエシ、萩、ススキなどを飾る。	月見団子、けんちん汁(醤油味)、すり身汁(味噌味)・すり身汁(里芋・葉っぱ類・すり身)、里芋、栗、みかん、柿、りんご、さつまいも	前は子供が団子を突いた、団子に豆腐を入れるとなめらかになる。すり身汁にも味噌を入れる。すり身はけんちん汁の中の肉の代わり。
	末	神迎え	大山	法名、西畑	出雲から神を迎える。神社掃除。	神社掃除後に会食。お寿司、寿しやの仕出し。	
	10月中	長狭観音参り	吉尾		長安寺が札所 12年毎に行う長狭観音参り	お茶、飴、からなます、梅甘露煮 お茶、菓子、漬物、梅干し	長安寺で振る舞う。 お寺にてお接待
11	?	細野の観音様	吉尾			なまりを使った五目寿司	持ち回りで当番になった家を作る。
	1	香指神社の御 禱	太海			ヒジキと煮干しを煮た物。仕出し屋の月芝に頼みヒジキ等を作る。ヒジキのみ煮た物と乾燥煮干し。	当番が作りお参りに来た人に配る。当番は30年に一度回ってくる。
		番神様	小湊	小湊神社	誕生寺から小湊神社に来る。		
	3	お地藏様の大会	太海	天面	西院の河原の行事。読経、法話、塔婆を配る。	お茶、漬物。以前は寿司を取っていた。お供物、パン、お菓子	寺の接待
		宝光寺の施餓鬼	太海		塔婆を配る。	お茶	寺の接待
	7	山神講	西条		山関係の人が旅行も兼ねて行く。御神酒をあげる。	旅行先で会食	
	8	十五夜講	曾呂	東	掛け軸をかけお茶をあげる。区費等の集金。	お茶	当番の人が区費などを集金。
		子安講	曾呂	畑	女の人の農休日。 丸い太鼓を持って行った。	旬の物、お茶、お茶菓子	宿・当番の人が旬の物を持ってきたり、ヒジキを煮て持ってきたりした。それをご飯にしていた。お茶・お茶菓子を買って飲む。
	9	十夜	田原	滝沢	男が寺に泊まって飲食		今は行わなくなった。
	10	お会式	天津		日澄寺。日蓮聖人の法事	煮しめ、五目寿司(おぼろ)	
	11	祈祷会	東条	鏡忍寺	日蓮聖人像に頭巾を被せる。	五目飯	宿回りで行ってた。
	12	十二日講	西条	蓮行寺	お題目を唱える。	菓子、漬物	
		十二日講	東条	長泉寺	お題目を学ぶ。	五目飯、吸物、漬物、菓子	宿回りで行ってた。
		七五三	小湊	誕生寺	氏神様に行ってから誕生寺に行く。		
	お会式	小湊	誕生寺	誕生寺。日蓮聖人の法事。妙蓮寺から誕生寺まで稚児行列。歌題目。	煮しめ、五目寿司(おぼろ)		
	十夜	天津					
	天狗様	鴨川	福井町	おこもり、供物を供える、祭りの時集まってお参りをする、前は高下駄をはいて天狗の格好をして神輿の先導をした、今は置いておくだけ。	お茶、お菓子、お新香		

月	日	行事名	地区	集落・社寺	行事の概要	行事食		
						献立	食事づくり・食事の取り方	
11	14	お会式	小湊		妙蓮寺。日蓮聖人の法事。夜に和讃、歌題目。	煮しめ、五目寿司(おぼろ)		
			天津		多聞寺。日蓮聖人の法事。和賛	煮しめ、五目寿司(おぼろ)		
		念仏講	西条	花房	真言宗の行事。御詠歌を歌う。	花房製菓の菓子、漬物、餅菓子		
	第2日曜	農休日	曾呂		会食。区費を集合したりする。	赤飯、寿司、酒、つまみ	5軒のうち1軒が5,000円をもってくる。赤飯お寿司を持ってきたから次の日その家へ5,000円を持っていく。	
	15	新嘗祭	曾呂	畑		山荘の仕出し	山荘の仕出し	熊野神社に魚(金目鯛)、野菜、米五合、酒一升(一級のもの)、塩を供える。
		七五三	大山			赤飯、紅白餅、千歳飴、すあま	赤飯と紅白餅を近所・親戚に配る、紅白餅は引き出物に入れる、昔は保育園など集団で大山不動尊に連れて行った。	
			曾呂		宮の東宮神社(ネギドンという屋号の家で管理。元神主の鈴木家)に行き参詣する。	お赤飯、餅、重ね餅(2つ重ねる)、野菜の煮物、山荘で会食、山荘の仕出し、ホテルの外食	結婚式と同じ様に行う。式の中で子供が挨拶をする。仲人呼んで、地名が七五三の式次第を行う。仲人との縁はこの時終わる。引き出物はお盆や一升餅(重ねてある物)。	
			吉尾		氏神様と高蔵神社・吉保八幡神社・天津神明神社などに参拝する。	五合餅、千歳飴、ケーキ、紅白の一升餅(紅白各五合)		
			主基		子供の厄落とし天津神明神社へ参拝に行く。	一升餅、一升の半分ずつで紅白餅を作る。千歳飴、寿司、赤飯	仲人を呼ぶ。引き出物は鯉節2本(男節・女節)	
			田原		天津神明宮にお宮参りに行く。	赤飯、千歳飴、お寿司をとる、唐揚げ、外食、手巻き寿司、フライドポテト、ケーキ		
			鴨川		大浦の八雲神社でお金を投げる。			
			鴨川		天津神明神社にお参りに行く。	紅白餅(一升を赤白で半分ずつにする)渡海寿司、鯛の塩焼きやお酒	寿司屋で食事を食べる。	
			西条		氏神の滝口神社に参拝してから天津神明神社に行く(祖父母も)。	お赤飯、千歳飴、ホテル・旅館で会食	昔は集落の子供を呼んで朝食を食わせてから家々で参拝に行った。仲人さんをぶ。紅白餅を近所や親戚に配る。お祝いを貰ったら、紅白餅、赤飯、千歳飴をお返りする。 最初のこの時は仲人さんも呼ぶ。七つ子で仲人さんとの縁が切れる仲人さんへのお礼として結婚式は10万円、七五三は5万円。姑から嫁へ所帯が変わるのは七つ子が終わってから。	
			東条		天津神明神社に参拝にする。芸者でこ無い。	紅白餅(一升を二つに分け五合餅)	ホテルで会食	
		太海	波太海	香指神社などに参拝に行き、ホテル等で会食。大根・人参・バラ銭を撒く。	一升餅(紅白餅)、千歳飴	ホテルに行ったり、仕出しを頼む。結婚式みたいこやる。前は仲人さんと呼んだ。		

月	日	行事名	地区	集落・社寺	行事の概要	行事食	
						献立	食事づくり・食事の取り方
11	15	七五三	太海	天面	4社に参拝に行く。4ヶ所でなます(大根・人参)とバラ銭を撒く。	七歳:一升餅(紅白餅), 千歳飴。三歳・五歳・五合餅, 千歳飴	前は家と呼んで会食。現在は組仲間, 親戚に引き出物を配る。
			天津		天津神明神社に参拝に行く。	なかや, 蓬莱屋, 三日月などのホテル・旅館で会食。一升餅, 千歳飴	昔は集落の子供を呼んで朝食を食べてから家々で参拝に行った。最初の子は親戚全部を呼ぶ。引き出物は結婚式の結納立(1~2万円)。
			小湊		誕生寺に参拝に行く。米1升を氏神に献上した(今は500円)。	お寿司, おこわ, お赤飯, 鳥の子餅(すあま)	11月1日にお祝いを持っていく(親戚は3~5万円, 近所の方は5,000円)。引き出物は紅白餅・千歳飴・柿・りんご・みかんで合わせて7つにして箱に入れる。
		十五日念仏	西条	打墨			
		十五夜講	吉尾	細野, 枝郷	宿回り		
	15	十五夜講	鴨川	福井町	十五夜様の掛け軸があり茶話会, お念仏をやっていたが途切れた。		
	16	オノボリ	西条	粟斗	春日神社。出雲に登る神を送る。		
	17	お会式	小湊		高生寺。日蓮聖人の法事。	煮しめ, 五目寿司(おぼろ)	
	18	お会式	天津	萬福寺	萬福寺で行う日蓮聖人の法事。御詠歌。踊り。キッズのミュージカル	煮しめ, 五目寿司(おぼろ)を仕出しで取る	寺の接待
	20	えびす講	大山		お頭付き(鯛, さんま), 大根を供物とし, 升に金を入れて金が貯まるよう祈念する。	ちらし寿司, 紅白の菓子, 寿しや・笹屋の仕出し	
	21	おこもり	小湊		大田様	お茶, 菓子	当番が用意
			大山		掛け軸をかけ経を読む。	会食。漬物, ゆで卵, 寿しやの仕出し	昔は宿回りだったが, 今は公会堂で行う。
			小湊		小湊の神社3社合同で実施。新しい米を捧げ直会。神明神社でお礼, 幣束を配る。	御神酒, 刺身。仕出し:お赤飯, 有頭エビ, 天ぷら, 煮豆, かなます(酢の物)	えのものの仕出しを振る舞う。
	23	新嘗祭	天津		天津神明宮で新嘗祭		
			曾呂		魚(金目鯛), 野菜, 米五合, 酒一升(一級のもの), 塩を供える。	山荘の仕出し	
新嘗祭		主基		区の氏神で行う(同じ神主が時間を別にして回る)。魚(金目鯛)もしくは腹合わせの魚, 米一升, 果物, 野菜を供える。大きい餅を供える。・奥野神社・加茂神社では神社役員が白装束を着る。	神事後に会食	供物は神主が持ち帰る。大きい餅は区の役員で分ける。官司の謝礼は, 昔は米2升だったが現在は一軒2,000円を集めそこから供物購入と官司謝礼を出している。	
		東条		新米を神棚に供える。	赤飯	前は新嘗祭が済んでから新米を食べた。	
新嘗祭(感謝祭)	大山		高蔵神社および各集落の神社で行う。お頭つきの鯛を供える(前は2匹だった。今は一匹)。平塚地区は区役員が背広を着て参拝。	赤飯	高蔵神社で組長がお餅を貰う。23日前後の土日に1日2カ所, 神主から決められた日に赤飯を各集落の神社に持って行く。		

月	日	行事名	地区	集落・社寺	行事の概要	行事食		
						献立	食事づくり・食事の取り方	
11	23	抜穂祭	主基		主基斎田で行う新嘗祭			
		崇敬講	主基		区長や壽萬亀の人が明治神宮に行く。		明治神宮であり、主基は稲穂と壽萬亀の酒を献上。前は、主基の役員は明治神宮へ奉仕作業で春に草取りに行った。	
		十夜	西条	打墨、花房	収穫祭	ながい かつ山荘で会食		
		お会式	鴨川		観音寺			
			西条	八色	妙満寺。お頭つきの魚、菓子を供える。	生菓子、みかん、しめやの仕出し(稲荷寿司、卵巻き寿司、のり巻き、刺身、茶碗蒸し、お吸い物)	仕出しの刺身は持ち帰り火を入れる。	
			小湊		西蓮寺。日蓮聖人の法事	煮しめ、五目寿司(おぼろ)	檀家が集まりお茶を飲む。	
	子安講	鴨川	前原	掛け軸がある、薬師様、子安講唱え歌3番まで節がある。				
	24	お地藏さん	太海	天面	賽の河原で行う。縁日。			
	27	お諏訪様	太海	新屋敷	諏訪神社のおこもり	漬物、菓子		
	28	お会式	小湊		宝生寺。日蓮聖人の御法事	お茶	檀家がお茶を持ってくる。	
		お会式	西条		蓮行寺。お頭つきの魚、菓子を供える。昔は稚児行列をやっていた。	生菓子、みかん、しめやの仕出し(稲荷寿司、卵巻き寿司、のり巻き、刺身、茶碗蒸し、お吸い物)	仕出しの刺身は持ち帰り火を入れる。	
		十五夜	吉尾	宮山	旧 15 日より前に公会堂に集まる。掛け軸挙げて女の 10 人位で行う。	寿司、お茶菓子、煎餅	食事は当番が用意 当番が好きなものを買ってきて今日はこの位かかったよと言って皆で割り勘する(300～500 円位)。	
		護摩焚き	大山	大山不動尊	真福寺から1人計3人の御前様が来て護摩を焚く。浜(舟)の人が来る。鴨川地区大浦の人が手伝いに来る。妙見という屋号の家がある。			
	?	えびす講	吉尾					
	?	方広寺の施餓鬼	主基					
?	お会式	東条		掛松寺				
?	伊勢講	吉尾	細野	男性の集まり、昔は 15 日かけて歩いて伊勢に行った。男の人達が無事に帰ってくるように女の人達はおくまん様でお祈りをした。	外食			
?	伊勢講	吉尾	大川面					
?	善光寺講	吉尾	細野	女性の集まり、善光寺に行った人達がおくまん様に集まって食事会を行う、食事会の後遊びに行ったりする。	外食			
?	心厳寺の十夜	鴨川		縁日のようなもの、お米に感謝する、寄付でお米を持っていったが今はお金				









月	日	行事名	地区	集落・社寺	行事の概要	行事食	
						献立	食事づくり・食事の取り方
11	?	観音寺の十夜	鴨川		縁日のようなもの、お米に感謝する、寄付でお米を持っていったが今はお金		
12	1	香指神社の御 禱	太海			ヒジキと煮干しを煮た物。仕出し屋の月芝に頼みヒジキ等を作る。ヒジキのみ煮た物と乾燥煮干し。	当番が作りお参りに来た人に配る。当番は 30 年に一度回ってくる。
		御禱	西条		各神社の社務所で区長が会計報告後飲食。男主体。来年の行事を決める。	手こね寿司、酒、刺身、手羽先、しめやの仕出し	男性が作る。仕出しはこれと決まっている。この行事は男性がずっと手羽先を食べていて変えない、宿回りで宴会。
		お会式	東条		長泉寺	寿司、赤飯、きな粉のおはぎ、胡麻おはぎ(砂おはぎの言い伝え)	
		番神様	小湊		小湊神社に誕生寺の住職が来て拝む。おこもり。30 番神。		
	初め	妙満寺の星祭り	西条		お礼くれる。		
	6	新嘗祭	曾呂	市井原	市井神社の新嘗祭	山荘の仕出し:寿司、天ぷら、煮物	
	7	太鼓伏せ	小湊		12月7日～翌年の1月7日まで。葬式があっても太鼓を叩かない。神社でも太鼓を叩かない。		
	8	十五夜講	曾呂	東	掛け軸をかけお茶をあげる。区費等の集金。	お茶	当番の人が区費などを集金。
		子安講	曾呂	畑	女の人の農休日。丸い太鼓を持って行った。	旬の物、お茶、お茶菓子	宿・当番の人が旬の物を持ってきたり、ヒジキを煮て持ってきたりした。それをご飯にしていた。お茶・お茶菓子を買って飲む。
		子安様	小湊		午前9時から12時に地区ごとに時間を分けて来る。誕生寺の子安堂(太田様)に集まり安産祈願	菓子	菓子は当番の人が準備する。当事者(これから子供が生まれる人)が来てくれた人にみかんを配る。
	11・12	お会式	東条	鏡忍寺	11 日に稚児行列、12 日に市が立つ	お弁当、寿司、赤飯、黒胡麻おはぎ	鏡忍寺でお弁当を出す。
	12	十二日講	西条	花房	連行寺でお題目を唱える。12 日にお葬式があっても鐘を鳴らさない。	菓子、漬物	当番がお菓子等を用意する。
			東条	長泉寺	お題目を学ぶ。	五目飯、吸物、漬物、菓子	宿回りで行って来た。
		太鼓伏せ	天津	浜荻			
セイブごもり		小湊	祓	誕生寺。年次最後のおこもり。小豆ご飯、お神酒を番神様に供える。	小豆ご飯、お神酒、たくあん、漬物	当番の人が小豆ご飯を一升炊く。	
天狗様	鴨川	福井町	前はおこもり、供物を供える、祭りの時集まってお参りをする、前は高下駄をはいて天狗の格好をして神輿の先導をした、今は置いておくだけ。	お茶、お菓子、お新香			
14	十四日念仏	西条	花房	真言宗の行事、御詠歌、鐘納め。	餅菓子、漬物	漬物は当番の人が用意する。各家で一品ずつ持ってきた物を食べる。	

月	日	行事名	地区	集落・社寺	行事の概要	行事食	
						献立	食事づくり・食事の取り方
12	第2日曜	農休日	曾呂		会食。区費を集金したりする。	赤飯, 寿司, 酒, つまみ	5軒のうち1軒が5,000円をもってくる。赤飯お寿司を持ってきたから次の日その家へ5,000円を持っていく。
	15	十五日念仏	西条	打墨	薬王院で行う。釜の蓋を閉める。御詠歌。念仏。青年館で行う。		
		十五夜講	吉尾	細野, 枝郷	宿回り		
		十五夜講	鴨川	福井町	十五夜様の掛け軸があり茶話会, お念仏をやっていたが途切れた。		
	15日頃	お庚申講	吉尾	細野枝郷	隔月でその日の前の土日に夜明かして酒を飲む。	みんなみの里・ODOYA・月芝の仕出し サラダ, 煮豆, 漬物	当番が仕出しを頼み, 料理を作る。
	16	オクダリ	西条	粟斗	春日神社行事。出雲から帰る神を迎える。		
		おこもり	小湊		神明神社	お茶菓子	当番がお茶の準備をする。
	20	えびす講	曾呂	仲代	足袋	魚の汁でご飯を食べた。	
	21	おこもり	小湊		大田様	お茶, 菓子	当番が用意
		大師様	大山		掛け軸をかけ経を読む。	会食。漬物, ゆで卵, 寿しや仕出し	昔は宿回りだったが, 今は公会堂で行う。
	22	山神講	吉尾			おはぎ, 混ぜご飯, からなます, サバと野菜の煮物, どぶろく, 揚げ重	集会所で18時から行う。元は11月7日に屋から男のい人が行っていた。今は女も出る。「山神」の屋号の家がある。
		冬至	大山		柚子湯こ入る。	いとこ煮(カボチャと小豆), ちらし寿司	
			曾呂			冬至カボチャ	
			西条		柚子湯こ入る。	冬至カボチャ(いとこ煮)	
			東条		柚子湯	カボチャの煮物	
			太海			冬至カボチャ	
			天津		柚子湯	冬至カボチャ	
			小湊		柚子湯	冬至カボチャ	
	星祭り	小湊		妙蓮寺			
	23	子安講	鴨川	前原	掛け軸がある, 薬師様, 子安講唱え歌3番まで節がある。		
	24	お地藏さん	太海	天面	西院の河原で行う。縁日。	カボチャのいとこ煮, ヒジキ入りカボチャケーキ	
		クリスマス	大山			ショートケーキ	
			曾呂			佐久間商店のケーキ, 家の中でバーベキュー(牛肉, しいたけ, なす), チキン, サラダ	
			西条			チキンなど既製品	魚を貰ったら握り寿司を作る。
クリスマス	東条			ケーキ, チキン			
	太海			ケーキ, チキン, 唐揚げ			

月	日	行事名	地区	集落・社寺	行事の概要	行事食		
						献立	食事づくり・食事の取り方	
12			天津			鳥モモ肉, すごもり卵(ほうれん草炒めて真ん中にゆで卵)		
			小湊			鶏モモ肉, ケーキ, カツ, えびフライ		
		太鼓伏せ	小湊	奥谷津	葬式があっても太鼓を叩かない。神社でも太鼓を叩かない。			
	27	お諏訪様	太海	新屋敷	諏訪神社のおこもり	漬物, 菓子		
		お念仏からげ	西条	滑谷	青年館で行った。鐘納め。葬式でも鐘をつかない。	寿司やの仕出し(お寿司)		
	28	餅つき	吉尾		28日か30日に餅つき, お餅の飾り付けをする	お寿司, 餅		
			天津		お正月の餅をつく。藁を潮に漬け, 柚子リハ, ウラジロで注連飾りを作って飾る。	あんころ餅, きなこ餅, からみ餅, いちご大福		
			小湊			あんころ餅, きなこ餅, からみ餅		
		十五夜	吉尾	宮山	旧15日より前に公会堂に集まる。掛け軸挙げて女の人10人位で行う。	寿司, お茶菓子, 煎餅	食事は当番が用意。当番が好きなものを買ってきて今日はこの位かかったよと言って皆で割り勘する(300~500円位)。	
		護摩焚き	大山	大山不動尊	真福寺から1人計3人の御前様が来て護摩を焚く。浜(舟)の人が来る。鴨川地区大浦の人が手伝いに来る。妙見という屋号の家がある。			
	31	寺への挨拶	東条		檀家になっている寺へ挨拶に行く。	寺に金(前)は米と餅を持って挨拶に行く。1日に暦と札が来る。		
		お焚きあげ	吉尾	成川	方広寺でお札, 塔婆を御焚きあげする。	餅を竹に刺して焼く。甘酒		
		水行	天津	日澄寺	年越しの水行を行う。			
		大晦日	大晦日	大山		紅白歌合戦が終わると, 大山不動尊に鐘を突きに行く。大山不動で甘酒が出る。夜店が出ている。	晦日そば(出汁は鰹節か鶏ガラ。昔はウサギで出汁をとった)	
				曾呂		江見の古泉院や長光院で除夜の鐘を鳴らす。熊野神社ではたき火をしてお神酒を振る舞う。ドラム缶でお焚きあげ。	晦日そば(エビ・野菜の天ぷら, かき揚げ, ほうれん草, 柚子, 澄まし汁)	お祓い。後区長がみかん, 甘酒, 酒, 汁粉を振舞う。
			吉尾		大山不動尊, 長安寺で鐘をつく。	晦日そばとおせち	おせちは28日から用意する。28・30日に餅をつく。	
			主基	成川	方広寺。お焚きあげ(寺の庭で)。古い塔婆と札を燃やす108つの焚鐘をつく。	みかん, 甘酒	お焚きあげでは長い竹に餅を付けて焼いて食べる。	
	西条					年越しそば	最近若い人たちはうどん食べる。	
		東条		鏡忍寺, 長泉寺, 永明寺に除夜の鐘をつきに行く。	年越しそば(天ぷらそば等。揉んだハバリをかける家もある)	鏡忍寺では役員が甘酒・豚汁等を振る舞う。		

月	日	行事名	地区	集落・社寺	行事の概要	行事食	
						献立	食事づくり・食事の取り方
12			鴨川		心厳寺で除夜の鐘をつく。	甘酒, 年越しそば(温かいそば)	心厳寺で甘酒が振舞われる, 昔おばあさんが太いそばを作ってくれた。ドジョウそばと呼んでいた。
			太海			年越しそば(温かい天ぷらそば)天ぷらはタラの芽, 車エビなど	年越しそばを夕食後に食べる。
			天津		清澄寺でお礼をもらう(500円)。	温かい天ぷらそば(天ぷらはエビ, イカ, かき揚げ)。年越しそば(冷たいとろろそば)	そばは夕食として食べる。
			小湊		誕生寺, 妙蓮寺, 西連寺に除夜の鐘をつきに行く(1つき300~500円)。	温かい天ぷらそば(天ぷらはエビ, イカ, かき揚げ)。年越しそば(冷たいとろろそば)	そばは夕食として食べる。
	終り	農休日	吉尾		前は毎月あり公会堂に集まった。年2回(2・4月)から年1回になった。	とって食べるか, いずみ食堂や彦に行つて外食する。	婦人会があつた時は持ち寄り生活改良普及員が来て料理を教えてくれた(20年前位まで)。
	?	えびす大黒	大山		大根, 鯛を供えた。	ちらし寿司	
	?	天神様	曾呂		ケッコ雑煮を升に入れて供える。	五目ご飯	貝殻(アワビ)を茶碗代わりにする。子供が集まって食べる。
	?	十夜	吉尾		家に親類を呼ぶ。	あんび餅(大福), あんびん餅(おはぎのように外こつける), 寿司	
?	十日会	東条					
毎	?	十五夜	主基	南小町	婦人部の集まり, 各集会場(お堂)でお念仏(真言宗)	菓子など	何か仕出しをとる。
毎	?	八幡様	吉尾	宮山			
毎	?	十五夜様	曾呂	東	女の人達の集まり。十五夜念仏があつたが今はお金の集金。十五夜様の像がある。		
毎	?	十五夜様	曾呂	宮	女の人達の集まり。十五夜様の掛け軸がある。		
毎	?	十五夜様	曾呂	畑	女の人達の集まり。十五夜様の掛け軸がある。		

参考資料2 チッコカタメターノ料理

1 湯煎プリン	2 蒸しプリン
	
3 抹茶プリン	4 ペコちゃんの味
	
5 砂糖がけ	6 ブルーベリーのせ
	
7 ユズジャムがけ	8 蜂蜜・黒蜜がけ
	

9 レーズンチッコカタメターノ卵炒り	10 フルーツトルテ風
	
11 あんみつ	12 フルーツアラモード
	
13 嶺岡スイーツ	14 牛乳冷や奴
	
15 ゴーヤの佃煮海苔巻き	16 味噌味磯辺巻き
	

17 昆布の佃煮味磯辺巻き



18 チッコカタメターノサラダ



19 卵炒り



20 味噌田楽



21 ハム巻き



22 ベーコン巻き



23 アスパラのチーズベーコン巻き



24 袋揚げ



25 天麩羅



26 蓮根挟み揚げ



27 甘辛煮



28 ジャーマンポテト風



29 野菜炒め



30 温野菜サラダ



31 焼き肉



32 野菜炒め煮



33 夏野菜炒め



34 夏野菜炒め煮



35 肉かぼちゃ煮



36 甘煮



37 たまねぎ甘煮



38 ごぼう甘煮



39 牛蒡しらたきの甘煮



40 冬野菜のすき焼き風甘煮



41 ねぎ甘煮



42 ねぎとちくわの甘煮



43 チッコカタメターノきんぴら



44 卵とじ



45 青梗菜のお浸し



46 ゴーヤチャンプル



47 ズッキーニと肉の煮物



48 サザエの壺焼き



49 すき焼き



50 コロッケ



51 メンチ



52 春巻き



53 肉野菜煮



54 茶碗蒸し



55 夏野菜の味噌汁



56 ほうれん草となすの味噌汁



57 茗荷とチッコカタメターノの味噌汁



58 けんちん汁



59 ミートソース



60 カルボラーナ



61 ドライカレー



62 炒飯



63 魚介パエリア



参考資料3 チッコカタメターノ喫食状況アンケート調査

【千葉県鴨川市対象住民対象】

「乳っこ固めたの」(牛乳豆腐料理)の喫食に関するアンケート調査

Q1 あなたについて教えてください(該当するものに○をつけて下さい)。

性別：①男 ②女

年齢：①20歳未満 ②20～30歳代 ③40～50歳代 ④60歳以上

出身地：①鴨川市内 ②市外

住まい：①江見 ②太海 ③曾呂 ④大山 ⑤吉尾 ⑥主基

⑦田原 ⑧西条 ⑨東条 ⑩鴨川 ⑪天津 ⑫小湊

Q2 「乳っこ固めたの」は食べたことがありますか？

①食べたことがある ②食べたことは無いが知っている ③今まで知らなかった



Q3以降の質問にお答え下さい

Q3 「乳っこ固めたの」を今も食べていますか？

①今も時々食べる ②昭和期は食べていた ③20年以上食べていない

誰が作っていましたか？ ①自分 ②妻 ③母 ④その他

Q4 「乳っこかためたの」は好きですか？

①好き ②とくに美味しいとは思わない ③嫌い

Q5 「乳っこ固めたの」(牛乳豆腐料理)を作れますか？

①今も時々つくる ②今は作らないが前は作っていた ③作れない

Q6 「乳っこ固めたの」の材料である牛乳(主に初乳)はどこで入手されてきましたか？

①自分の家 ②親戚 ③近所の酪農家 ④離れた知り合いの酪農家 ⑤市販牛乳

Q7 どのような「乳っこ固めたの」を食べますか？(食べる物すべてに○)

①砂糖かけ ②七味醤油がけ ③卵炒り ④天ぷら ⑤牛蒡やねぎを入れた煮物

⑥その他 [

ご協力ありがとうございました

【静岡県東伊豆町住民対象】

伝統的な地域の美味しい食べ物を活かしたまちづくり
げんなり寿司の喫食状況に関するアンケート

Q1 あなたについて教えてください。(該当するものに○印を, [] に該当事項を記入下さい。)

- 性別：1)男 2)女
年齢：1)20歳未満 2)20～30歳代 3)40～50歳代 4)60歳以上
出身地：1)東伊豆町 2)その他 [] 都道府県 市町村]
住まい：1)大川 2)奈良本 3)片瀬 4)白田 5)稲取

Q2 「げんなり寿司」を食べたことがありますか？

- ①今まで知らなかった ②食べたことは無いが知っている ③食べたことがある

↓ 次の質問にお答え下さい

イ. 「げんなり寿司」を今も食べていますか？
1)今も食べている 2)昭和期は食べていた 3)30年以上食べていない
料理は誰が作っていましたか？ 1)自分 2)妻 3)母 4)その他
ロ. 「げんなり寿司」は好きですか？
1)好き 2)とくに美味しいとは思わない 3)嫌い
ハ. 「げんなり寿司」を作れますか？
1)今も時々作る 2)今は作らないが前は作っていた 3)作れない
ニ. 「げんなり寿司」は主に家で作りますか、それとももらったり買ったりすることが多いですか？
1)家族が作る 2)親戚・知人などからもらう 3)買う
ホ. どのようなネタの「げんなり寿司」を食べたことがありますか？(食べる物すべてに○)
1)金目鯛のおぼろ 2)さばのおぼろ 3)まぐろ 4)しめさば 5)煮椎茸 6)卵焼き
7)その他 []

Q3 「チッコカタメターノ」(牛乳を固めた料理：いわゆる牛乳豆腐)料理を食べたことがありますか？

- 1)今まで知らなかった 2)食べたことは無いが知っている 3)食べたことがある

↓ 次の質問にお答え下さい

どのような「チッコカタメターノ」料理を食べたことがありますか？(食べた物すべてに○)
1)砂糖かけ 2)七味醤油がけ 3)卵炒り 4)天ぷら 5)牛蒡やねぎを入れた煮物
6)その他 []

Q4 「あしなが茸」を食べたことがありますか？

- 1)今まで知らなかった 2)食べたことは無いが知っている 3)食べたことがある

↓ 次の質問にお答え下さい

どのような「あしなが茸」料理を食べたことがありますか？(食べた物すべてに○)
1)温かいそば 2)温かいうどん 3)天ぷら 4)芋煮 5)味噌汁 6)パスタ
7)その他 []

ご協力ありがとうございました

【神奈川県足柄上郡松田町寄地区住民対象】

伝統的な地域の美味しい食べ物を活かしたまちづくり
あしなが茸の喫食状況に関するアンケート

Q1 あなたについて教えてください。(該当するものに○印を, [] に該当事項を記入下さい)。

性別: 1)男 2)女

年齢: 1)20歳未満 2)20~30歳代 3)40~50歳代 4)60歳以上

出身地: 1)松田町 2)その他 [都道府県 市町村]

Q2 「あしなが茸」を食べたことがありますか?

①今まで知らなかった ②食べたことは無いが知っている ③食べたことがある

↓ 次の質問にお答え下さい

イ. 「あしなが茸」の料理を今も食べていますか?

1)今も食べている 2)昭和期は食べていた 3)30年以上食べていない

料理は誰が作っていましたか? 1)自分 2)妻 3)母 4)その他

ロ. 「あしなが茸」の料理は好きですか?

1)好き・好きな料理がある 2)とくに美味しいとは思わない 3)嫌い

ハ. 「あしなが茸」の料理を作れますか?

1)今も時々作る 2)今は作らないが前は作っていた 3)作れない

ニ. 「あしなが茸」はどのように入手されていますか?

1)家族が採る 2)親戚・知人などからもらう 3)買う

ホ. どのような「あしなが茸」料理を食べた事がありますか? (食べた物すべてに○)

1)温かいそば 2)温かいうどん ③天ぷら ④芋煮 ⑤味噌汁 6)パスタ
7)その他 []

Q3 「チッコカタメターノ」(牛乳を固めた料理: いわゆる牛乳豆腐)を食べたことがありますか?

1)今まで知らなかった 2)食べたことは無いが知っている 3)食べたことがある

↓ 次の質問にお答え下さい

どの様な「チッコカタメターノ」料理を食べたことがありますか? (食べた物すべてに○)

1)砂糖かけ 2)七味醤油がけ 3)卵炒り 4)天ぷら 5)牛蒡やねぎを入れた煮物
6)その他 []

Q4 「げんなり寿司」を食べたことがありますか?

1)今まで知らなかった 2)食べたことは無いが知っている 3)食べたことがある

↓ 次の質問にお答え下さい

どの様なネタの「げんなり寿司」を食べたことがありますか? (食べる物すべてに○)

1)金目鯛のおぼろ 2)さばのおぼろ 3)まぐろ 4)しめさば 5)煮椎茸 6)卵焼き
7)その他 []

ご協力ありがとうございました

謝辞

本研究は 2009 年から 2014 年にかけて多くの方々との協力のもと、行うことができたものです。本論文の作成にあたって、多くの先生方にお世話になりました。論文をまとめるに際して指導教官である日本大学生物資源科学部教授・糸長浩司先生には、研究者としてのスタンス、農村計画における計画づくり、主体形成等、細やかなご指導ご助言をいただきました。

また、本論文の審査にあたり、日本大学生物資源科学部教授・石川重雄先生、日本大学生物資源科学部教授・小林信一先生には、大変お世話になりました。心から感謝申し上げます。

私が千葉県鴨川市へ初めて訪れたのは 2008 年の夏でした。母校である宮城大学食産業学部でスローフード論の非常勤講師をされていた日暮晃一先生に誘っていただき、NPO 法人大山千枚田保存会で行われた二地域居住促進事業の調査補助員として調査を行い、はじめて地域をつくることを体感しました。日暮先生には本研究の共同研究者として、研究によって実際に地域・人を動かし、新しい現実(世界)をつくることの難しさと社会的意義についてご教示頂きました。

千葉県鴨川市における地域食生活再生運動では、多くの方にお世話になりました。鴨川市・南房総市は、私を研究者として、人として磨いてくれた地だと感じています。

嶺岡牧調査でお世話になった、牛村様、鴨川市郷土史研究会、千葉県酪農のさと酪農資料館の皆様、嶺岡牧アカデミー参加者には、現地調査、発掘、嶺岡牧整備、ハイキングなどで大変お世話になりました。

また、1 年間にわたって食事を見せてくださった漁家、農家のご家庭、地域食生活再生確認 WS を協働で行った鴨川市食生活改善協議会、事務局となって頂いた鴨川市健康推進課、管理栄養士・池田様、安房農業事務所、鴨川市役所、南房総市役所の皆様、チョコカタメターノ調査に協力して頂いた地元酪農家、酪農協婦人部、チョコカタメターノアンケートに協力して頂いた千葉県酪農農業協同組合連合会、神奈川県足柄上郡寄地区地産地消の会、静岡県東伊豆町佐藤様、そして地域食生活再生運動を協働で行っているプロジェクト鴨川味の方舟、鴨川郷土料理研究会いりり波田の皆様へ、末筆ながらここに記して深謝致します。

本論文の執筆や調査研究にあたり、日頃から色々と相談にのっていただき貴重なアドバイスをくださった、日本大学生物資源科学部准教授・栗原伸治先生、日本大学生物資源科学部専任講師・藤沢直樹先生、また鴨川市での研究を応援し、相談にのってくれた建築・地域共生デザイン研究室の研究員・關正貴様をはじめ先輩方、大学院生、学部学生に心から感謝致します。

最後に、私に勉学・研究の機会を与えて頂いた父、妹に感謝致します。

2015 年 2 月