

自家製味噌および味噌桶の使用率低下と復活の可能性：福島県でのアンケート調査を通して

石村，眞一
九州大学大学院芸術工学研究院人間生活システム部門

<https://doi.org/10.15017/2794871>

出版情報：芸術工学研究. 10, pp.35-46, 2009-03-31. 九州大学大学院芸術工学研究院
バージョン：
権利関係：



自家製味噌および味噌桶の使用率低下と復活の可能性

－福島県でのアンケート調査を通して－

Decrease in the Use of Home-Made *Miso* and *Miso-Oke* Barrels, and the Possibility of Its Revival

－ Questionnaires Performed in the Fukushima Prefecture －

石村真一

ISHIMURA Shinnichi

Abstract

Self-sufficient living in farming villages has been declining gradually since mid-1950s when the rapid economic growth started in Japan. The use of home-made *miso* has sharply decreased after 1970 due to the increased number of part-time farmers with resulting more incomes from other than farming, and because of commercial *miso* easily available in stores.

Questionnaires were performed in 1991 and 2006 in the Fukushima prefecture on the use of home-made *miso* and *miso-oke* barrels. The results showed a decrease from 37% to 21% in the use of home-made *miso*, and *miso-oke* barrels remained around 5%.

Major reasons of declined home-made *miso* are commercial *miso* which is available widely and inexpensively, while home-made *miso* making is time-consuming.

Younger generations should not necessarily avoid home-made *miso*. As they are highly safety-conscious in food, it would not be impossible to revive home-made *miso* if opportunities and grounds for it are provided by local authorities and education continuously.

1. はじめに

日本ほど伝統的な食生活が変化、または衰退した国は珍しい。少なくとも、戦前までは欧米の食文化が導入されても、一部の富裕層に定着するか、従来の食文化に接合される形で日本風にアレンジされたものが多かった。

第二次大戦後、学校給食がパンを主体に使用したこと、また社会全体が欧米の食生活スタイルを積極的に取り入れたことよって、朝食にパンを食べる習慣が少しずつ定着していった。こうした食生活の変化は、当然味噌の使用量に反映されていく。昭和初期における福島県の農家では、家族1人が1年間で消費する味噌の量を1斗としていた。5人家族であれば、来客用の1斗と合わせて、6斗の味噌を1年に一度仕込んだとされている[注1]。

自家製味噌は、1950年代後半から減少し続けている。これまで農家における自家製味噌（自給味噌）の使用率に関しては、農水省の資料から算出されている。しかし、都道府県単位における総世帯の使用率に関しては、具体的な資料が見当たらない[注2]。東日本と西日本では、食物の保存に対する捉え方が戦前期より異なり、東日本の農家では現在でも保存の精神が一部継承されている。

自家製味噌と共に、貯蔵容器として伝統的に使用されてきた味噌桶の使用も減少している。1960年代から徐々に安価なプラスチック容器へ移行している。

本論の目的は、衰退していく自家製味噌と味噌桶の実態を把握すると共に、衰退した要因の特定化と復活の可能性を検討することにある。

2. 研究の方法と対象

アンケート調査による資料収集を行い、その結果をフィールド調査及び文献史料によって補強し、自家製味噌、味噌桶の使用実態と衰退の要因を抽出する。さらに、アンケートの文章記述による解答を整理し、フィールド調査でその内容を検証しながら、復活の可能性を検討する。

対象とする地域は福島県内全域とする。その理由は、全国で最も麹業が多い県であるため、自家製味噌の使用率が高いと推定したからである。職業別電話帳における麹業の数では、1位が福島県の145、2位が秋田県の105、3位が新潟県の79、西日本では大半の県が30以下であるから、とにかく福島県の麹業は突出して多い。

1991年に福島県の高等学校、中学校33校の協力を得て、自家製味噌と味噌桶の使用実態についてアンケート調査を行った。そのまとめは「味噌と味噌桶Ⅰー福島県における使用状況を通して」〔注3〕、「自家製味噌と生活ー福島県の実態を通して」〔注4〕として既に刊行している。

2006年には、1991年と同一アンケートを福島県内の高等学校、中学校33校で実施した。学校数は同じであるが、5校は新たに入れ替えて実施した。

フィールド調査は、使用率の低い都市近郊の農家、使用率の高い山村の農家を、アンケート結果を基礎に選定した。文献史料は福島県内の市町村史を使用した。

3. 福島県での自家製味噌に関するアンケート調査結果

3.1. 県内各地の使用率と福島県全体の推定使用率

1991年、2006年に、図1に示した高等学校、中学校で、自家製味噌と味噌桶に関するアンケートを実施した。中学校と高等学校が混ざっているのは、人口密度の少ない地域には中学校を対象とすることが効果的と考えたためである。

アンケート結果より、自家製味噌の使用は、表1のような変化を示している。1991年のアンケート回答数は8,798であったが、表1で7,479に減っているのは、2006年のアンケートに協力をいただけなかった学校のアンケート数を差し引いたためである。アンケート回答数が1991年の7,479、2006年の4,495ということから、少なくとも福島県全体の使用率の変化に関する傾向を知る手掛かりになる。

1991年の調査では、自家製味噌の使用者は県内平均で37%であるが、15年後の2006年には21%に減少し

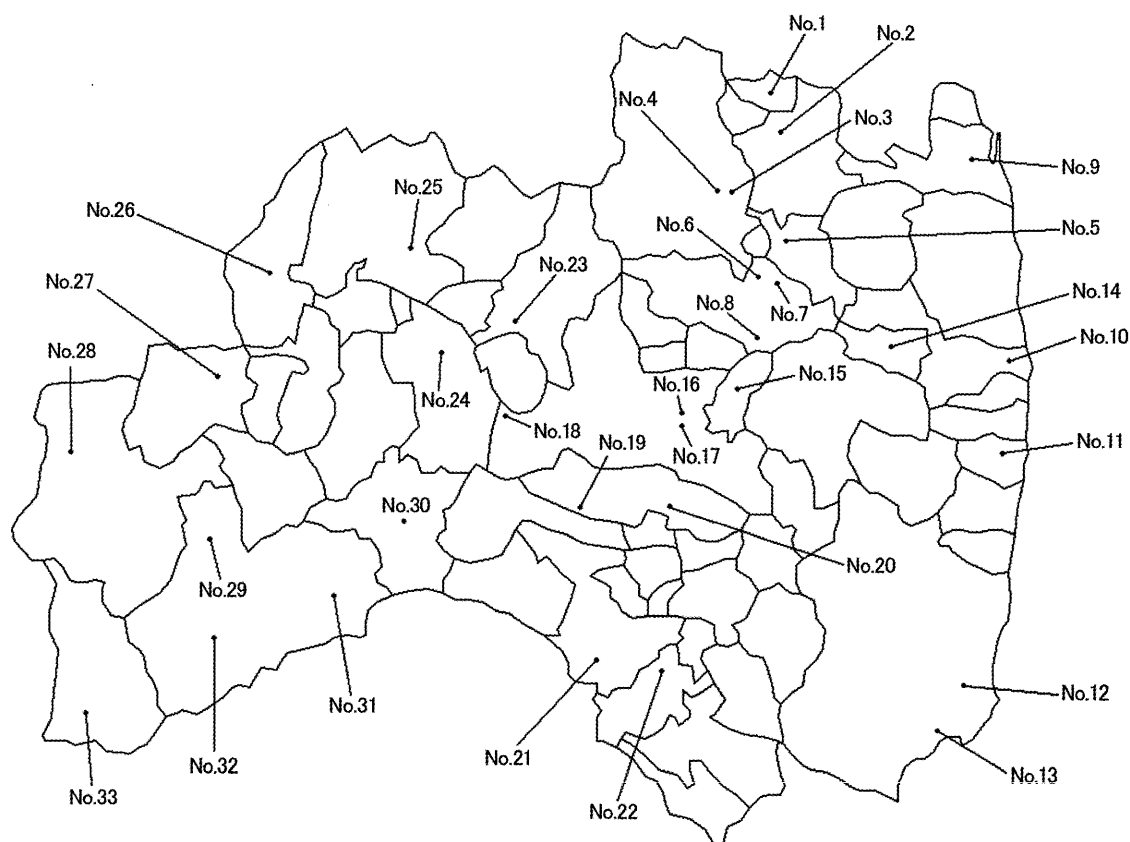


図1 福島県におけるアンケート調査実施地域

表1 福島県における自家製味噌と味噌桶の使用率

No.	1991 年		2006 年		
	アンケート数	自家製味噌の家庭	アンケート数	自家製味噌の家庭	味噌桶を使用する家庭
1	163 名	65 名 (39.8 %)	206 名	40 名 (19.4 %)	11 名 (5.3 %)
2	187 名	36 名 (19.3 %)	181 名	27 名 (14.9 %)	6 名 (3.3 %)
3	73 名	18 名 (24.7 %)	213 名	34 名 (16.0 %)	13 名 (6.1 %)
4	340 名	42 名 (12.4 %)	103 名	10 名 (9.7 %)	5 名 (4.9 %)
5	502 名	275 名 (54.8 %)	49 名	12 名 (24.0 %)	6 名 (12.0 %)
6	————	————	94 名	10 名 (10.6 %)	6 名 (6.4 %)
7	————	————	137 名	69 名 (50.4 %)	39 名 (28.5 %)
8	————	————	157 名	59 名 (37.6 %)	38 名 (24.2 %)
9	135 名	57 名 (44.9 %)	389 名	23 名 (5.9 %)	4 名 (1.0 %)
10	262 名	96 名 (36.6 %)	101 名	23 名 (22.8 %)	12 名 (11.9 %)
11	198 名	67 名 (33.8 %)	104 名	22 名 (21.6 %)	10 名 (9.6 %)
12	586 名	90 名 (15.4 %)	205 名	6 名 (2.9 %)	3 名 (1.5 %)
13	387 名	14 名 (3.6 %)	335 名	4 名 (1.2 %)	0 名 (0 %)
14	74 名	55 名 (73.3 %)	46 名	26 名 (56.5 %)	10 名 (21.7 %)
15	423 名	219 名 (51.8 %)	77 名	33 名 (42.9 %)	19 名 (24.7 %)
16	1372 名	455 名 (33.2 %)	563 名	87 名 (15.5 %)	36 名 (6.4 %)
17	————	————	244 名	54 名 (22.1 %)	35 名 (14.3 %)
18	57 名	48 名 (84.2 %)	49 名	29 名 (59.2 %)	14 名 (28.6 %)
19	23 名	8 名 (34.8 %)	32 名	11 名 (34.4 %)	6 名 (18.8 %)
20	318 名	109 名 (34.3 %)	75 名	17 名 (22.7 %)	13 名 (17.3 %)
21	700 名	249 名 (35.6 %)	192 名	33 名 (17.2 %)	21 名 (10.9 %)
22	71 名	42 名 (59.2 %)	70 名	16 名 (22.9 %)	11 名 (15.7 %)
23	70 名	34 名 (48.6 %)	106 名	33 名 (31.1 %)	12 名 (11.3 %)
24	622 名	234 名 (37.6 %)	101 名	34 名 (33.7 %)	17 名 (16.8 %)
25	301 名	170 名 (56.5 %)	146 名	47 名 (32.2 %)	12 名 (8.2 %)
26	————	————	71 名	23 名 (32.4 %)	4 名 (5.6 %)
27	77 名	61 名 (74.5 %)	56 名	28 名 (50.0 %)	14 名 (25.0 %)
28	51 名	38 名 (74.5 %)	57 名	25 名 (43.9 %)	12 名 (21.1 %)
29	78 名	61 名 (78.2 %)	29 名	16 名 (55.2 %)	10 名 (34.5 %)
30	219 名	148 名 (67.6 %)	122 名	57 名 (46.7 %)	39 名 (32.0 %)
31	155 名	59 名 (38.1 %)	116 名	28 名 (24.1 %)	19 名 (16.4 %)
32	22 名	12 名 (54.5 %)	50 名	18 名 (36.0 %)	8 名 (16.0 %)
33	13 名	3 名 (23.0 %)	19 名	1 名 (5.3 %)	1 名 (5.3 %)
計	7479 名	2765 名 (37.0 %)	4495 名	955 名 (21.2 %)	466 名 (10.4 %)

ている。この 21.2 % という数字を、福島県全体の平均値とすることは統計上多少問題がある。アンケートを県内全域で均等の数にて実施したため、人口が集中する都市部の対象者が少なくなった。そのため、21.2 % という数字は何等かの方法で補正する必要がある。

福島県の代表的な都市は福島市 (294,665 人)、郡山市 (339,068 人)、会津若松市 (128,610 人)、いわき市 (347,955 人) である。この市内の学校で実施した使用率の平均は 13.4 % である。都市の人口集中と、都市周辺からの通学者もいることを勘案すれば、15 ~ 18 % の間あたりが県全体の使用率と推察する [注 5]。それでも福島県は秋田県と共に、全国で最も自家製味噌の使用率が高い地域と考えて間違いない。

福島県内における自家製味噌の使用率は、地域によってかなり差がある。福島県は太平洋岸に近い地域を浜通り、中央に位置する地域を中通り、新潟県に近い地域を会津と区分している。自家製味噌の使用率が低いのは浜通りで、高いのは会津である。また、同じ地域内でも都市部より農村部の方が使用率が高く、さらに農村部でも平地より山間地の方が使用率が高い。アンケートの結果より、山間地の農家では、現在も自給的生活スタイルを踏襲している家庭が多いことが読み取れる。しかし、こうした山村においても、自家製味噌の使用は 15 年間で大きく減少した。

3.2. 自家製味噌の衰退した時期とその理由

では何時から自家製味噌の衰退が始まったかということになるが、1960 年代までは都市部と都市に近い農村部に限られていたようで、山間地の農村地域ではほとんど衰退していない。山間地では 1970 年代中葉から徐々に自家製味噌の減少が始まる。しかしその進展は遅く、1980 年あたりでも 90 % 以上の家庭で使用していたと推定される [注 6]。1980 年代後半になると、都市とその近郊の農家は自家製味噌の使用率が大きく下がる。この時期は、大規模スーパーが地方都市に進出した時期と重なる [注 7]。

2006 年のアンケートでは、自家製味噌を使用しなくなった理由として、下記のような記述が見られた。 ※ () 内の数字は回答者の数

- ①つくっていた親が亡くなった。高齢や病気のためにやめた。習っていないため、つくりがわからない。(158)
- ②手間をかけて味噌をつくるが、管理するのが大変だ。

面倒だ。(102)

- ③家族が減った。味噌の使用量が減った。味噌が無駄になる。(52)
- ④大豆の栽培をやめた。(41)
- ⑤店で買えるようになった。材料が高く、買った方が安い。(39)
- ⑥家の新築、改築、引っ越し等により、味噌の熟成、保存場所がなくなった。地域の環境が変わり、外でつくる場所がなくなった。(36)
- ⑦仕事等で自宅にいる時間が少ない。忙しくてつくる時間がない。人手不足。(35)
- ⑧売っている味噌の方が美味しく、質が高い。(19)
- ⑨世代交代。親から離れて独立した。転勤したため。(17)
- ⑩味噌桶、味噌づくりの道具が古くなった。道具を借りることが難しくなった。(12)
- ⑪一度に 1 年または数年分つくるので味が変わる。(8)
- ⑫いろんな種類の味噌を目的に応じて食べたい。(7)
- ⑬グループでつくっていたが、人数が集まらなくなった。(5)
- ⑭まわりの家でつくらなくなった。(4)
- ⑮麴屋、味噌屋に注文するようになった。(4)
- ⑯麴屋、味噌屋が近隣でなくなった。(4)
- ⑰味噌汁をつくらなくなった。味噌を使用した料理が少なくなった。(2)

上記の理由は単独のものもあるが、いくつかの理由が関連している場合も想定される。また農家だけではなく、都市部の生活者の理由も一部含まれている。いずれにしても、アンケート結果は、福島県で生活する人の食に対する意識を強く反映している。

最も多い理由は、元々味噌をつくっていた人が高齢になった、また亡くなったので技術を受け継いでいないというものである。しかしよく考えると、これは確かに理由ではあるが、かなり受け身的な物事の捉え方であって、親が高齢になる前に習っておけばよい。要するにやる気があるかどうかの問題である。仮に親が死んだとしても、技術を知っている人に習えばいいだけのことで、やろうとする気持ちが萎えてしまったのだ。一度気持ちが萎えてしまうと、なかなか元には戻らない。この簡単な論理が、現代においては実にやっかいな問題になっている。

二番目に多い手間をかけて味噌をつくるが、管理するのが大変だといった内容は、さらにやる気の問題を露骨に示すものといえよう。面倒だという理由は、味噌づくりに限らず、現代社会に共通する意識である。⑥の置き

場所がなくなったという理由も同じで、新築や改築で味噌桶等の置き場をつくらなかったのは、従来設置していたスペースを新たに設置しなかっただけの話であって、他人が強要したわけではない。伝統的な自家製味噌に対する過去の価値観が継承されなかったのである。経済的に豊かになり、自給的な生活の必然性がないという風潮が農村部に広がった、また都市生活で便利な小売業のチェーン店が農村周辺にも進出したことにより、保存食にこだわる生活観が衰退したことがその背景にある。農村で広く行われていた飢饉に対する備えといった戦前期の習慣は、戦後の60年間で著しく衰退したと読み取れる。

自家製味噌の価値観喪失は、⑧の売っている味噌が美味しく、質が高いという理由もかかわっている。市販の味噌も多種多様で、確かに美味しい味噌もある。この旨味に関する内容は、人の嗜好だけでなく、生理作用にも関与し、難しい内容を孕んでいる。旨味調味料や強いスパイスに慣れると、そうしたものを使用しない食品には旨味を感じなくなる。特に幼少時から旨味調味料や強いスパイスに慣れると、大人になっても延々とそうした影響が続く。こうした味覚の慣れについては、食品産業が顧客獲得の戦略として以前から積極的に行っており、都市生活者だけでなく、農村地域の生活者もターゲットにしている。どこでも買えて直ぐ使える、強い旨味を持っている食品に、農村の自給的な食品は徐々に席巻されていった。自家製味噌の衰退は、その一つの現象にすぎないという見方もできる。

4. 味噌づくりの実態

4.1. 味噌をつくる量

自家製味噌をつくる量も、戦前期に比較すると著しく減っている。図2は、アンケートに見られる味噌をつくる量をまとめたものである。

※（ ）内の数字は回答者の数

一部「kg」での回答もあったが、福島県では多くの人が「斗」という伝統的な単位で量を示している。1斗以下(84)、1斗(232)、1斗5升(9)、2斗(262)、2斗5升(1)、3斗(71)、4斗(57)、4斗以上(53)ということから、1斗と2斗の使用量が突出して多い。この中間の1斗5升が少ないのは少し意外であった。おそらく、1斗、2斗、3斗といった区切りのよい単位が長く継承されているのであろう。県内全体の家庭では、1年間につくる平均量は2斗前後と読み取れる。

家族構成はつくる量とそれほど関連はないようで、つ

くる量が異なっても5～7人が多い。家族6人で毎日味噌汁を朝食に食すと、1年間に25kg程度味噌を消費する。味噌の比重を1.2で換算すると、2斗は43kg程度であるから、6人の家族で2斗の味噌をつくると、朝食の味噌汁による味噌の消費量は6割近くになる。仮に夜もすべて味噌汁を食すと、味噌汁だけで年間2斗以上の味噌が必要となる。日本型食生活を主体とする家庭では、6人で年間少なくとも2斗程度の味噌を消費する。このことから、6人家族で味噌をつくる量が1斗の場合は、毎朝欠かさず家族全員の味噌汁をつくるという習慣は継承されていない。

アンケート結果から見る限り、味噌をつくる量に地域差はないように感じる。福島県全体では、自家製味噌の使用量が地域を問わず年々減少している。明らかに日本型食生活が崩れている。給食にパンを食べた戦後生まれの世代が60才になっているのだから、食生活のグローバル化がパンを中心に展開するのは致し方ないのかもしれない。この食のグローバル化もマクロ的に見れば、欧米では日本食がヘルシーということで人気が高まっており、日本人の意識とはやや逆行している。1991年に福島県郡山市郊外の農家を調査した際、味噌づくりをしている方が「中学校や高校に行っている孫は、パンばかり食べて私のつくった味噌を食べない」と嘆いておられた。その後地方の小都市にもコンビニエンスストアやハンバーガー等のチェーン店が急増したことから、中学生や高校生の日本型食生活離れは急速に進んでいる。

4.2. 味噌づくりの季節

味噌づくりは、地域によって季節にやや差がある。しかし、一定の期間内に行うことが多かった。福島県の市町村史では、味噌づくりの季節について次のような記載がある〔注8〕。

○正月前から3月（『国見町史』『いわき市史』）

○春先、春（『桑折町史』『白沢村史』『天栄村史』『会津若松市史』『会津板下町史』『西会津地方の民俗』）

○やまぶきの咲く頃（『大越町史』『川内村史』『鹿島町史』『富岡町史』『長沼町史』『飯館村史』『平田村史』『相馬市史』『滝根町史』『広野町史』『梁川町史』）

○3月～4月（『会津高郷村史』『西会津町史』『猪苗代町史』『原町市史』『双葉町史』『塙町史』）

○3月～5月、6月（『小野町史』）

○4～5月（『福島市史』『浅川町史』『鏡石町史』『本宮町史』『三春町史』）

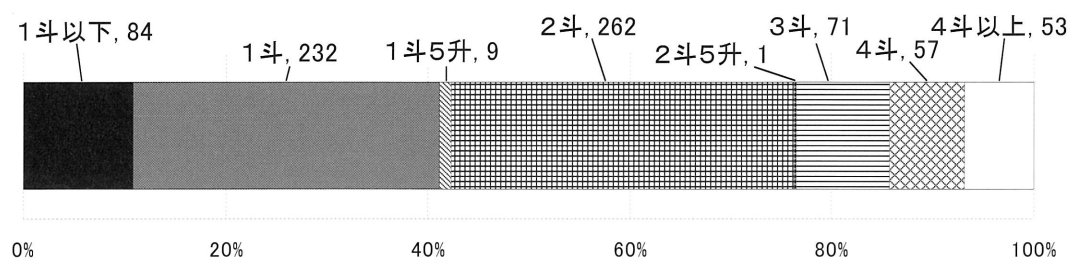


図 2-2-1 福島県における1年間に作る味噌の量 (2006年) — 回答者数769

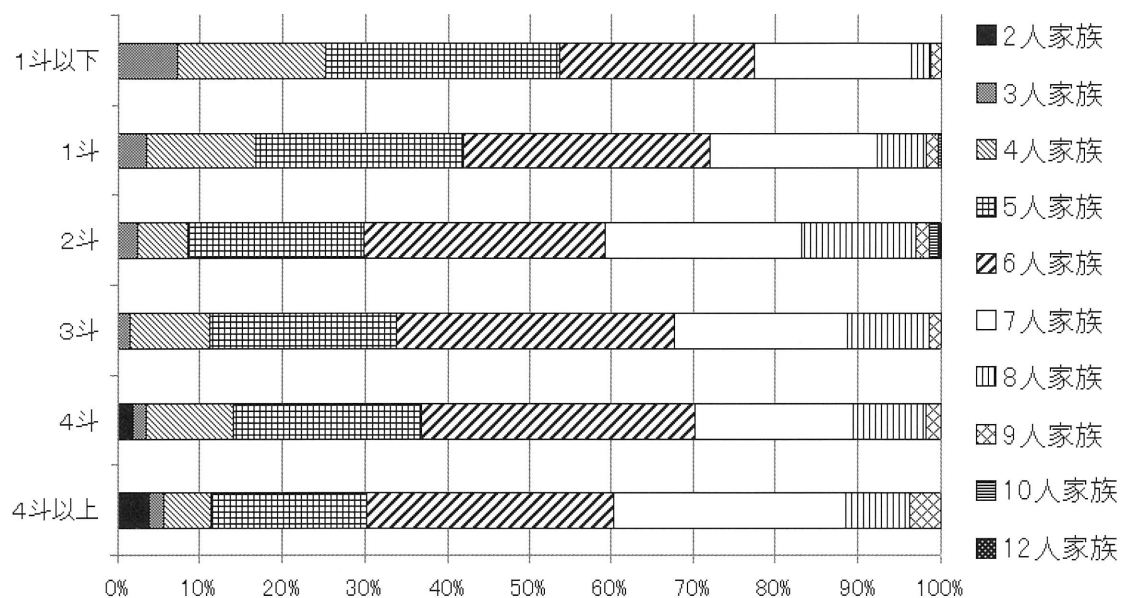


図 2-2-2 福島県における1年間に作る味噌の量 (2006年)

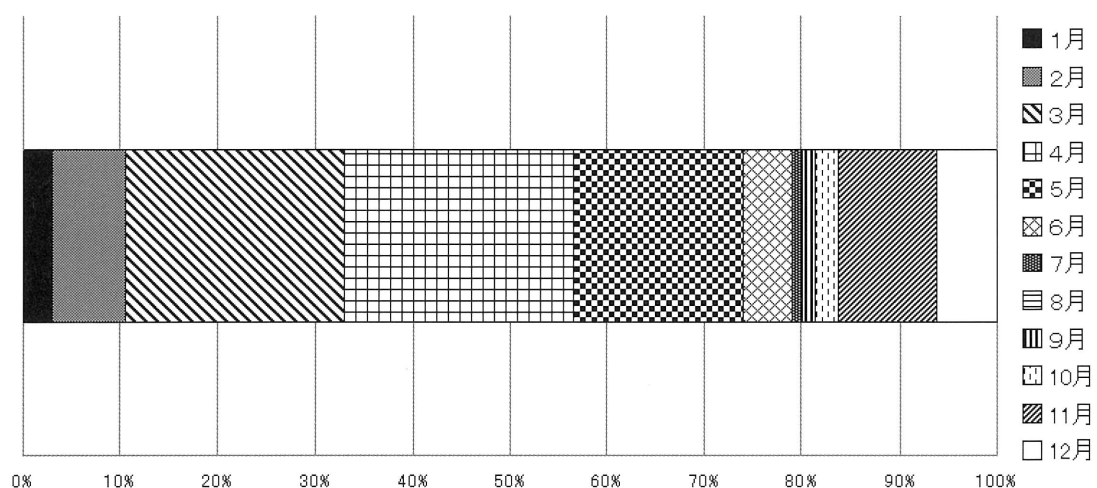


図 3 福島県における味噌の仕込み時期 (2006年)

- 種まき前～5月半ば（『新地町史』）
- 5月（『南郷村史』『湯川村史』『北塩原の民俗』『矢祭町史』）
- 5月～6月（『大信村史』）
- 春，秋（『喜多方市史』『柳津町誌』『白河市史』）
- 11月（『山都町史』）

福島県全体としては、5月までに味噌づくりを行う地域が多い。ところが、市町村史の記述には、かなり時代にばらつきがあり、必ずしも一定の時代を示していない。味噌玉をつくっていた時代は、冬期間にまず味噌玉を最初につくり、彼岸過ぎに味噌合わせをするという地域が多かった。味噌玉をつくらない時代になると、春先から5月までに味噌合わせをする地域が多くなる。つまり戦前期と戦後は、味噌づくりの時期が微妙にずれている。市町村史に多く見られる「やまぶきの咲く頃」といった表現も、味噌合わせを行う時期だけを示している場合もあり、戦前の習慣に関する記述であるならば、味噌玉をつくる時期は1～2ヶ月遡らなければならない。

会津地方の一部と白河市は、晩秋に味噌づくりを行う習慣が見られる。この晩秋という時期は、西日本と共通性がある〔注9〕。おそらく、大豆の収穫期と関連した味噌づくりと推察する。

話をアンケート結果に戻すと、現在の福島県における味噌づくりの時期は、図3に示したように、3月から5月に仕込む（味噌合わせ）家庭が圧倒的に多い。すなわち、戦前期から戦後間もない時期に行われた味噌づくり（味噌合わせ）の時期が、現在も広域で継承されている。11月に味噌づくりを行う地域は、会津地方がやや多い。No.18の調査地は、会津地方に接する郡山市の農村地域で、46%の家庭が11月に味噌づくりを行っている。雪が多い地域なのに、何故か晩秋に作業を行う。

7月，8月といった夏季に，少数の家庭で味噌づくり

を行っている。味噌がなくなれば何時でもつくるといった風潮は，今後徐々に増加していくように感じる。

4.3. 味噌の熟成期間

3年味噌が美味しいという伝承は，米味噌文化圏で広く認められ，町村史を見る限り，戦後間もない時期までは福島県でも一般的な価値観として継承されていた。3年味噌とは，二夏熟成させた味噌のことで，最低2年以上熟成期間が必要となる。図4は，アンケートにおける熟成期間の回答をまとめたもので，現在でも1年以上熟成させることが自家製味噌の主流になっている。1年，または1年以上熟成してから自家製味噌を使用する家庭が64%を占める。その中には，3年味噌も10%程度は含まれていることから，味噌の熟成期間に関しては，伝統的な方法が未だ根強く継承されているといえる。

図4からは，6ヶ月と1年という二つの期間に熟成のピークがあると読み取れる。3年味噌の美味しさとは別に，味噌は半年熟成させれば食べられるという伝承も戦前期からある。この場合の伝承は，貧しい生活者という何か後ろめたい印象を与えていた。現在の6ヶ月の熟成は，過去の伝承とは少し異なり，長期熟成の嗜好に対し，短期熟成の嗜好が徐々に増していると捉えるべきであろう。熟成期間に関しては，和歌山県の熟鮭（なれずし）でも，長期熟成と短期熟成に嗜好が分かれる。おそらく戦前期は長期熟成が主流で，短期熟成は後から増えたと推察する。戦後は，蒸留酒を除く多くの食品が短期熟成の嗜好に移行している。

福島県においても，自家製味噌の熟成期間は，徐々に短くなる可能性を孕んでいる。3月から5月にかけて味噌を仕込み，味噌の熟成作用が低下する11月あたりから食べ始めるというスタイルは，現代の嗜好を反映させた方法であるといえよう。

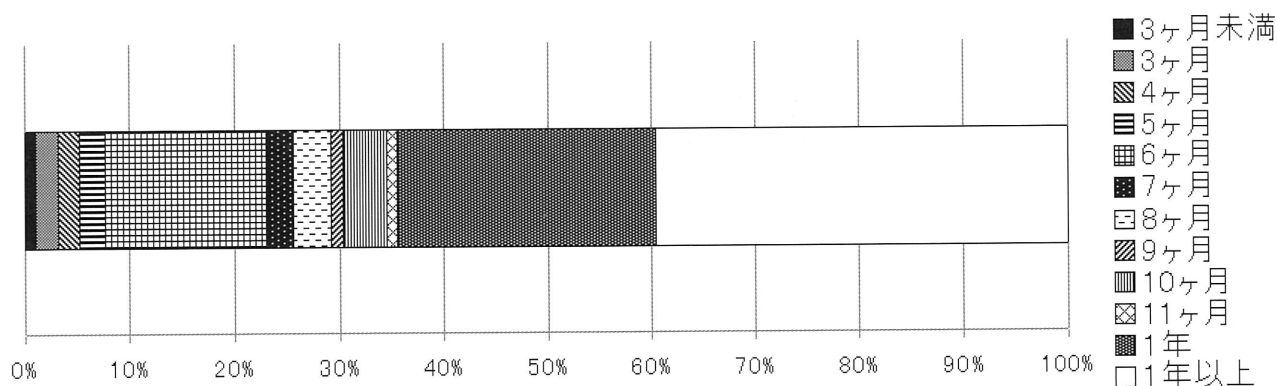


図4 福島県における味噌の熟成期間（2006年）

4.4. 味噌桶の使用率と置き場

表1に味噌桶の使用率を示したが、1991年のアンケート結果と、置き場の実態を加えたのが表2である。この表で見る限り、味噌桶の使用率は現在も10%程度あるようだ。しかし、実際に使用しているかどうかは確認しないと判断できない。フィールド調査では、使用されていない味噌桶が数多く見られた。大切にされていた味噌桶だから、捨てないで置いている家庭もあり、稼働している味噌桶は5~7%程度であろう。

木製の桶を使わなくなった理由は、自由回答に下記のような内容が記述されていた。

※()内の数字は回答者の数

- ①桶を修理する人、つくる人がいなくなった。(11)
- ②修理代が高い。(1)
- ③味噌のつくる量が減った。(14)
- ④家族が少なくなり、桶が大きすぎるから。(31)
- ⑤桶が深すぎる。(1)
- ⑥桶が古くなったて壊れた。(44)
- ⑦重く、漏れやすい。保管、メンテナンス、移動が大変。(25)
- ⑧耐久性がない。(1)
- ⑨置き場所がなくなった。(11)
- ⑩実家から独立した。(3)
- ⑪時代の流れで新しい材質の容器に変える。(7)
- ⑫桶の臭いが気になる。(6)
- ⑬カビが生えるから。(4)
- ⑭衛生的でない。(2)
- ⑮古い味噌を食べなくなった。(1)
- ⑯委託味噌にしたため。(3)
- ⑰公民館で講習を受けた時から。(1)

自家製味噌をつくらなくなった理由と同様に、味噌桶の使用をやめた理由も、上記の内容が複合して生じたことが多いようだ。最も多い⑥と、①、②、⑦、⑧、⑪は連動している内容である。桶業が1960年代から年々減少するのは、使用者からの修理依頼や新しい桶の注文がないからで、古くなったら新しい桶を注文すればよいだけのことである。そうしなかったのは、桶が古くなって壊れたことを契機に使用をやめているわけで、新しい桶を注文してはいない。味噌を仕込むことは誰でも経験が積みあがればできるが、味噌桶は専門の桶業しかつくることができない。結果的にプラスチック容器に席巻される。しかし、高齢者のいる家庭では味噌桶に対する愛着があるため、古い味噌桶が現在も使用されている。

⑤の家族が少なくなり、桶が大きすぎるという理由は、先の古くなって壊れたとは異なった意味を感じる。③も④と似たような理由であり、桶が大きくて使いづらいということに集約される。4斗以上の容量を持つ桶は、現代の味噌づくりには大きすぎる。桶業に関するフィールド調査では、昭和40年代から50年代にかけて、味噌桶の注文が多数あった。この注文の目的は、以前から使用している古い桶が大きいため、2斗前後の容量の桶に転換することを前提としている。農村でも家族が少なくなり、味噌の消費量が減ってしまったのである。

1980年代以降は、桶業に注文をする人も少なくなり、福島県の桶業は現在職業別電話帳に17の記載しかない。この17軒の桶業も、実態としては10軒以下しか稼働していない。そして後継者は見当たらない。このままだとあと10年すれば桶業は途絶えてしまう。桶業が途絶えれば、当然古い桶を修理する人がいなくなり、味噌桶の使用も途絶えてしまう。

桶・樽業ほど著しく減少した職業はない。福島県の戦前期における組合加盟者の数から推測すると[注10]、県内に1,000名以上の職人がいたことになる。極端な言い方をすれば、村には必ず桶を修理できる職人がいた。1980年代の郡山市では、旧市街地に5軒の桶業が稼働していたが、現在は1軒だけとなった。味噌桶の継承は極めて危機的な状況にある。

表2の置き場は、プラスチック容器等も含めた容器の置き場であり、味噌桶に限ったものではない。全体としては物置が46%と半数近くを占める。次に蔵の一部を使用、味噌蔵、味噌部屋という順で続く。予想以上に蔵の使用が多い。蔵を簡単に壊すことはないようで、現在も蔵は農家のステータスシンボルとなっている。

住居内に容器を置くことは、臭いの問題が解決できないためか、少数である。置き場の問題は、都市生活者にとっては避けて通れない検討課題となっている。

5. 自家製味噌の復活は可能なのか

日本人の平均寿命が高いのは、医療機関の発達と共に、戦前の食生活にある程度踏襲して、カロリーの高い料理を控えている高齢者が多いことも一つの要因として挙げられる。適度な味噌の摂取も、その対応の一つということになる。外食産業の増加も含め、日本人の食生活はアメリカ社会の影響を強く受け、若年層は旨味成分が強くスパイシーな食物に慣れきっている。親が料理をつくる、そして家族全員で食事をする、こうした当たり前

表2 福島県における味噌桶の使用と置き場

No.	1991 年	2006 年						
	味噌桶の使用	味噌桶の使用	味噌蔵	蔵の一部	味噌部屋	物置の一部	ガレージ	住居内
1	44 名 (27.0 %)	11 名 (5.3 %)	1 名	5 名	3 名	18 名	1 名	2 名
2	26 名 (13.8 %)	6 名 (3.3 %)	3 名	1 名	1 名	14 名	0 名	2 名
3	10 名 (13.7 %)	13 名 (6.1 %)	5 名	4 名	2 名	22 名	0 名	0 名
4	33 名 (9.7 %)	5 名 (4.9 %)	1 名	4 名	2 名	2 名	0 名	0 名
5	200 名 (39.8 %)	6 名 (12.0 %)	0 名	3 名	2 名	6 名	0 名	0 名
6	—————	6 名 (6.4 %)	2 名	3 名	3 名	0 名	0 名	0 名
7	—————	39 名 (28.5 %)	17 名	10 名	7 名	26 名	0 名	1 名
8	—————	38 名 (24.2 %)	14 名	6 名	7 名	26 名	3 名	2 名
9	40 名 (29.6 %)	4 名 (1.0 %)	1 名	2 名	1 名	7 名	0 名	1 名
10	76 名 (27.7 %)	12 名 (11.9 %)	3 名	2 名	2 名	9 名	0 名	0 名
11	44 名 (22.2 %)	10 名 (9.6 %)	0 名	0 名	3 名	15 名	0 名	1 名
12	60 名 (10.2 %)	3 名 (1.5 %)	0 名	0 名	1 名	2 名	1 名	1 名
13	9 名 (2.0 %)	0 名 (0 %)	0 名	0 名	0 名	0 名	0 名	1 名
14	43 名 (58.1 %)	10 名 (21.7 %)	2 名	0 名	3 名	18 名	0 名	1 名
15	174 名 (41.1 %)	19 名 (24.7 %)	10 名	3 名	1 名	15 名	0 名	2 名
16	339 名 (24.7 %)	36 名 (6.4 %)	8 名	8 名	5 名	47 名	0 名	5 名
17	—————	35 名 (14.3 %)	11 名	4 名	11 名	20 名	3 名	3 名
18	44 名 (77.2 %)	14 名 (28.6 %)	2 名	8 名	5 名	9 名	1 名	3 名
19	7 名 (29.2 %)	6 名 (18.8 %)	1 名	0 名	3 名	6 名	0 名	1 名
20	84 名 (26.1 %)	13 名 (17.3 %)	4 名	3 名	3 名	8 名	0 名	0 名
21	186 名 (26.6 %)	21 名 (10.9 %)	4 名	2 名	9 名	14 名	2 名	2 名
22	27 名 (43.7 %)	11 名 (15.7 %)	3 名	1 名	2 名	7 名	0 名	1 名
23	27 名 (38.6 %)	12 名 (11.3 %)	5 名	7 名	5 名	15 名	0 名	1 名
24	172 名 (27.4 %)	17 名 (16.8 %)	0 名	11 名	4 名	15 名	0 名	3 名
25	131 名 (43.0 %)	12 名 (8.2 %)	1 名	23 名	5 名	10 名	2 名	2 名
26	—————	4 名 (5.6 %)	0 名	2 名	4 名	12 名	1 名	3 名
27	44 名 (55.7 %)	14 名 (25.0 %)	1 名	9 名	1 名	10 名	0 名	4 名
28	31 名 (50.8 %)	12 名 (21.1 %)	1 名	13 名	1 名	6 名	2 名	0 名
29	51 名 (65.4 %)	10 名 (34.5 %)	1 名	9 名	0 名	5 名	0 名	1 名
30	124 名 (56.6 %)	39 名 (32.0 %)	11 名	19 名	4 名	13 名	2 名	1 名
31	46 名 (29.7 %)	19 名 (16.4 %)	3 名	9 名	2 名	9 名	0 名	1 名
32	8 名 (33.3 %)	8 名 (16.0 %)	0 名	5 名	2 名	8 名	1 名	1 名
33	3 名 (23.0 %)	1 名 (5.3 %)	0 名	1 名	0 名	0 名	0 名	0 名
計	2083 名 (27.9 %)	466 名 (10.4 %)	115 名	177 名	104 名	394 名	19 名	46 名

の生活様式が 1970 年代以降崩れてきた [注 11]。とにかく、共食は食育の中核に位置づけられなければならない。

味噌をつくっている家庭は、祖父母と同居する家族構成が多い。祖母は、味噌づくりを継承する大切な役割を担っている。アンケートの自由回答欄に「昭和のばあちゃんは味噌をつくりましたが、平成のばあちゃんは味噌をつくりません」という記述があった。高齢者が味噌づくりをやめてしまうと、家庭での継承は難しくなる。

アンケート結果を見る限り、味噌をつくっていないが、つくりたいと思っている家庭は意外に多い。ところが現実の生活では、つくるという行為になかなか発展しない。つくりたい気持ちが行動へ発展しないことが、自家製味噌復活の課題となる。この課題はどうも味噌に限ったものではなさそうで、まな板の表面を削る、包丁を研ぐといった行為も似たような理由で継承されない [注 12]。

食育は、やはり教育の場を活用することが手取り早い。親と子の味噌づくり教室を、地域の学校が春休みに行うといった企画も考えられる。講師は地域の達人が奉仕で担当すればいいわけで、喜んで引き受けていただける方は必ずいる。都市部で講師が地域にいないければ、農家の経験者に声を掛けるという方法もある。手前味噌の講釈は多少我慢しなければならないが、すぐに駆けつけてくれるはずである。農家と味噌づくりに使用する大豆、米、麦を同時に契約するという条件であれば、おそらく講師の依頼は瞬時に成立する。但し、伝統的な味噌づくりには、衛生面も含めた食品化学の専門家による支援も必要である。実際の対応としては、事前に講師と公設試験機関の専門家が打ち合わせて、自家製味噌づくりのレシピを作成すべきである。

上記の企画は、あくまで味噌づくりが多少地域で継承されているか、そうした地域が近郊にあることが前提となる。仮にまったくない場合は、食物に関連する学科を持つ大学が主催するという方法もある。東京農業大学では、味噌づくり教室が開催されている。他の大学でも既に実践されているかもしれないが、大学が公開講座の一環として取り組むことは可能である。

味噌づくりの労力を嫌う人達も多い。味噌づくりをやめた人達に共通するのは、過去の過重な労力を必要とした味噌づくり体験が、苦勞の多い印象を与えていることだ。一種の労力に対するトラウマが作用しているのかもしれない。この解決は内発的には不可能に近い。嫌なことを好きになることは無理である。こうした人達が味噌

づくりを復活するには、何等かの強い刺激による価値観の転換が必須となる。

自家製味噌に関する新たな価値観は、伝統的な農村文化からではなく、都市部の生活者から創出されると考える。近年は、都市部で自家製味噌を新たに作る人が少数いる。この少数の人が、農村との交流も含め、どの程度増加するかが、今後の自家製味噌の復活を左右する大きな力となる。

6. 味噌桶の復活は可能か

味噌桶を専業にしている桶・樽業は、筆者の知る限り日本には見当たらない。桶が味噌の熟成に最もよい容器だという認識が周知されていても [注 13]、値段が高い、手入が大変といった負の要因を克服するだけの手立が見つからないというのが実態である。

値段が高いということは、プラスチック容器に対して高いというもので、長期間修理をしながら使用することを前提とした容器の値段を反映させたものではない。農家では、新造の味噌桶は少なくとも 80 ～ 100 年間使用された。1991 年に実施した東北地方の桶業に関するフィールド調査では、江戸末期の年代が記された味噌桶を修理したという方が数名おられた [注 14]。味噌桶は、二世代から三世代にわたって使用されたのである。味噌桶の長期使用は節約が大前提にあり、現代の使い捨て文化とは生活感に大きな差がある。しかしながら、戦前の生活感に戻すことは不可能であり、現状では 1 斗から 2 斗あたりの容量を持つ味噌桶を、いかに安く作れるかという点から検討するしかない。

酒樽や醤油樽は寸法と材質が規格化されていたことから、戦前期より生産に機械化が一部取り入れられた。ウイスキー等の洋樽は現在機械化が進み、味噌桶の生産方式とはかなり異なる。オーク材を使用した 450 リットルの樽が 10 万円前後で取引されていることから、オーク材より単価の安いスギ材を使用した 20 リットル程度の容量を持つ味噌桶は、機械化が進めば 1 万円以下で市販することは可能である。

ではどの程度の人々が味噌桶の使用に理解を示すかと言えば、筆者が現在取り組んでいる味噌桶の試作品に対する趣業、自家製味噌をつくっている方々の意見を集約すると、1 割以下である [注 15]。しかし、この割合を普遍的なものとして捉える必要はない。無農薬の有機野菜づくりに取り組む団体がかかわった味噌づくりの実用書では、味噌桶を使用した方法が詳しく紹介されている [注

16]。農村部を中心に展開してきた味噌桶ではあるが、今後は都市生活者によって再構築される可能性もある。

7. まとめ

農村部、また地域の公民館等を利用して自家製味噌を共同でつくっている人が一部増加しているものの、伝統的な方法で自家製味噌をつくっていた人の減少する数がそれを上回っているのが福島県の現状である。それでも近年の輸入食品に対する不安感もあり、都市生活者に自家製味噌をつくる機運が少しずつ高まっていることはメディアを通して伝わってくる [注 17]。

日本型食生活の復活を、農水省は食料自給率の向上の指針に加えている。自家製味噌は日本型食生活の要であり、その減少に歯止めがかからない限り、大豆の自給率や麦の自給率向上は机上の空論に終わってしまう。

1950年代までは、農家は田の畦に大豆を植えて自家製味噌に使用していた。食糧自給率の向上は大規模農法の発達に視点を置くだけでなく、畦豆に代表される農家の自給的な生活観を再構築しなければ実現しないように感じる。アンケートに見られる自家製味噌をやめた契機に、大豆の栽培をやめたとする記述が 41 見られた。農家は栽培する土地があるのに、「めんどくさい」「手間暇がかかる」といった理由で、大豆栽培を多くの人達が放棄しているのである。

こうした農業従事者の意識とは逆に、都市生活者がグループで大豆栽培をするといった動きも各地で見られ、自家製味噌づくりに発展している [注 18]。しかしながら、こうした取り組みは、都市生活者だけで展開しているわけではなく、ほとんどが農家の方々の指導があって成立している。つまり、都市生活者は、農業従事者とどこかで接点を持って自家製味噌が成立していることになる。この接点の一つの運動として広域に発展することが、自家製味噌復活の課題となる。

味噌桶は、自家製味噌の復活が進展しなければ需要がない。その点では都市生活者が新たなターゲットになる。ところが、高齢の桶・樽業者が多く、このままでは注文があっても応じきれない。従来の技術を組み込んだ量産加工で、低価格の味噌桶の開発を行い、通信販売等でプラスチック容器に対抗する戦略が求められる。

注

1) 広野町史編さん委員会編集：広野町史，広野長，p.61，1991

2) 自家製味噌の使用は農家だけではなく、都市部の家庭でも使用され

ているので、農林水産省の資料では使用率の算出はできない。

3) 石村眞一：味噌と味噌桶 I ー福島県における使用状況を通してー，生活学 1992，日本生活学会，ドメス出版，pp.191-224，1992

4) 石村眞一：自家製味噌と生活ー福島県の実態を通して，生活学第二十五冊 食の一〇〇年，日本生活学会，ドメス出版，pp.71-94，2001

5) 福島県の市では、いわき市、郡山市の面積が極めて広い。郡山市の場合、町村との合併が盛んで、市街化地域の人口は全体の 50 %前後である。すなわち農業に従事する人口は、郡山市全体の 20 %近くを占める。アンケート調査を行った中山間地の中学周辺の人口密度が極めて低いことから、アンケート平均の数値より 4 大都市の平均値に近いと判断した。高等学校は通学者が市町村にまたがっており、個人情報の関係から市町村の人口密度と関連づけて算出することはできない。

6) 会津地方の中山間地である只見町、三島町、南郷村において聞き取り調査を 2006 年に実施した。その結果、1970 年代中葉あたりに味噌を買っていたという農家はなかった。

7) 例えば、代表的な郊外型スーパーマーケットであるジャスコは、1989 年に相馬店、1996 年に郡山店、1999 年に白河西郷店をオープンしている。郡山市では市街化地区にイトーヨーカドーが 1988 年オープンしており、イトーヨーカドーが郊外型に転じるのは、福島県ではその後の時期である。

8) 国見町史編纂委員会：国見町史 第 4 巻 現代・村誌・民俗資料，国見町，p.708，1975

いわき市史編さん委員会：いわき市史・第七巻，いわき市，pp.35-36，1972

桑折町史編纂委員会：桑折町史 第 3 巻 各論編，桑折町史出版委員会，p.72，1989

白沢村史編纂委員会：白沢村史 各論編 I 旧村沿革・民俗，白沢村，p.397，1987

天栄村史編纂委員会：天栄村史 第四巻 民俗編，天栄村，p.22，1989

滝沢洋之・野口信一編：会津若松市史 22 民俗編②諸職，会津若松市，p.38，2002

会津坂下町史編さん委員会：会津坂下町史 I 民俗編，会津坂下町，p.154，1974

福島県教育委員会編：西会津地方の民俗 ー振興山村指定区民俗資料調査報告書一，福島県教育委員会，p.19，1969

大越町教育委員会・町史編さん室：大越町史 第三巻 民俗編，大越町，p.139，1996

川内村史編纂委員会：川内村史 第三巻 民俗篇，川内村，p.118，1988

鹿島町史編纂委員会：鹿島町史 第六巻 民俗編，福島県鹿島町，p.29，2004

富岡町史編纂委員会：富岡町史 第三巻 考古・民俗編，福島県富岡町，p.554，1987

長沼町史編纂委員会：長沼町史 第5巻 民俗編，長沼町，p.64，1995

飯館村史編纂委員会：飯館村史・第三巻，飯館村，p.93，1976

平田村編：平田村史 第三巻 民俗編，平田村，p.108，1988

相馬市史編纂会：相馬市史 3 各論編2 民俗・人物，福島県相馬市，p.75，1975

滝根町史編さん委員会：滝根町史 第三巻 民俗編，滝根町，p.461，1987

広野町史編さん委員会：広野町史 民俗・自然編，広野町，p.61，1991

梁川町史編纂委員会：梁川町史 くらし 民俗編Ⅰ，梁川町，p.106，1991

高郷村史編さん委員会：会津高郷村史 Ⅲ民俗編，福島県耶麻郡高郷村，p.73，2002

西会津町史編さん委員会：西会津町史 第6巻（上）民俗，西会津町史刊行委員会，p.271，1991

猪苗代町史編さん委員会：猪苗代町史 民俗編，猪苗代町，p.57，1979

南相馬市教育委員会編：原町市史 第九巻 特別編Ⅱ 「民俗」，南相馬市，p.116，2006

双葉町史編さん委員会：双葉町史 第五巻 民俗，福島県双葉町，p.57，2002

塙町編集：塙町史 第1巻 通史・旧村沿革・民俗，塙町，p.1438，1986

小野町編：小野町史 民俗編，小野町，p.62，1985

福島市史編纂委員会：福島市史別巻Ⅲ 福島市の民俗Ⅰ，福島市教育委員会，p.73，1981

浅川町史編纂委員会：浅川町史 第3巻 民俗編，福島県浅川町，p.68，1995

鏡石町編：鏡石町史 第四巻 民俗編，鏡石町，p.21，1984

本宮町史編纂委員会・本宮町史専門委員会：本宮町史 第9巻 各論編 民俗，本宮町，pp.45-46，1995

三春町編：三春町史 第6巻 民俗，三春町，p.19，1980

新地町史編纂委員会：新地町史 自然・民俗編，新地町教育委員会，p.95，1993

南郷村史編さん委員会：南郷村史 第5巻 民俗編，南郷村，p.125，1998

湯川村教育委員会編：湯川村史 第二巻 民俗―村人のくらし，湯川村，p.39，1988

会津民俗研究会・北塩原民俗誌刊行会編：北塩原の民俗，北塩原村，p.60，1976

矢祭町史編さん委員会：矢祭町史 第1巻 通史・民俗編，福島県東白川郡矢祭町，pp.805-806，1985

大信村史編さん委員会：大信村史 第三巻 民俗編，大信村，p.65，2001

喜多方市史編纂委員会：喜多方市史 第九巻 民俗 各論編Ⅱ，福島

県喜多方市，p.60，2001

柳津町教育委員会編：柳津町誌 上巻，春日源一，p.168，1978

福島県白河市編：白河市史 第九巻 各論編1 民俗，福島県白河市，p.61，1989

山都町史編さん委員会：山都町史 第三巻 民俗編，山都町，p.209，1986

9) 西日本に見られる 11 月に味噌を仕込む習慣は，麴を暖かい9月につくり，塩切りをして保存し，大豆の収穫期である 11 月に合わせるという方法，11 月に麴をつくり，収穫した大豆と合わせるという二つの方法に大別される。福島県は後者の方法が多いようで、西日本の時期とは同じであるが，つくる方法がすべて同じとは限らない。

10) 戦前においては市，郡といった単位で桶・樽業の組織があり，精緻な名簿が作成されていた。また，さらに細分化された地域ごとに太子講が組織され，出職の区域を取り決めていた。

11) 川添登：家庭生活の二〇世紀，生活学第二七冊 家庭生活の一〇〇年，日本生活学会，ドメス出版，p.43，2003

12) 石村眞一：まな板 ものと人間の文化史 132，法政大学出版局，p.318，2006

13) 永山久夫・ベターホーム協会・小室美智世・花谷武：健康食みそ，農産漁村文化協会，p.67，1983 ここでは「……木製品は空気が適度に流通し，しかも外気の温度変化の影響をあまり受けませんので，四季を通して内容物を好ましい状態に保つという点で，みそづくりにには最適といえます。……」と評価している。しかし，値段と使い方についてはやや否定的である。

14) 最も古いものは，安政年間につくられた桶で，1960 年代に修理されている。修理するということは，その後も使用しているのである。

15) 福島県郡山市の麴店で試作品を1年間店内に置き，味噌づくりをされている方々からの意見，熊本県阿蘇郡小国町での試作品に対する意見を集約した結果である。

16) 成美堂出版編集部：手づくりの味噌・燻製を楽しむ，成美堂出版，pp.79-81，2008

17) 朝日新聞 2007 年 6 月 23 日朝刊に「手作り保存食人気 都会でみそ，変わる味楽しむ」と題して，都市生活者の自家製味噌を紹介している。また三重県名張市を事例に挙げ，農家が主催する味噌教室が団地の住民に人気があることも併せて紹介している。

18) 福島県郡山市の郡山農業センターでは，味噌づくり装置，機械の利用者の1割が都市生活者である。その中には，大豆づくりをグループで行っている方もおり，都市生活者の利用が年々増加している。