

「食の文化祭」から「食べものがたり」へ：集い、語り、食べることから生まれるもの

森, 千鶴子
福岡教育大学：非常勤講師

<https://doi.org/10.15017/4480699>

出版情報：社会教育研究紀要. 3, pp.63-67, 2021-03-31. Faculty of Human-Environment Studies, Kyushu University

バージョン：

権利関係：

寄稿

「食の文化祭」から「食べものがたり」へ

—集い、語り、食べることから生まれるもの—

From “Local food Festival” to “Storytelling of familie’s Food”

— What comes out of gathering, talking and eating? —

森 千鶴子^{*}
Mori Chizuko

本当に「ここには何もない」のか

1999年から、各地の人々と実践してきた活動に「食の文化祭」がある。「森さんが紹介してくれた食の文化祭を、うちでもやってみたい」と、大分県竹田市商工観光課の職員に持ちかけられ、ならば本家に学ぼうと、宮城県宮崎町（現加美町）商工会を訪問したのがきっかけだった。

「食の文化祭」を知ったのは、ライターとして寄稿していた「増刊現代農業」の記事であった。寄稿者は民俗研究家で「地元学」の提唱者である結城登美雄さん。氏の実践報告を読んで共感し、当時地域振興の事業で関わっていた竹田市の商工観光課に紹介したのである。

九州でこの催しを実現したいと思ったのは、筆者個人の農村への思いもある。筆者はバブル経済のただ中に東京で学生時代を過ごし、97年にUターンした。何でもお金で解決できるかのような都市の生活を経て戻った九州。そこに、まちにはない豊かさをみた。けれど山里のばあちゃんは言う。「あんたは、若いのにこんな田舎にきて、年寄りの話を聞いてなんが面白いのか？ここにはなーんもない。若いもんも出ていって年寄りばかりじゃ。あんたもまだ若い。街に帰って働きなさい」

本当に、ここには何もないのか？「食の文化祭」にその問いを解く手がかりがある気がして、私は結城氏に手紙を書き、東北の地へ向った。

食から地域を見るまなざしの転換

「食の文化祭」は、地域の人々に「何でもいいから普段食べている家庭料理を一皿持ち寄ってください。」「素材には一つでいいから地元のものを使ってね」と呼びかける。持ち寄る地域の食べものは、家庭料理、行事食、農産加工品、漬物、保存食など何でもいい。それらを文化祭さながら、ずらりと並べて展示する。料理だけではなく、「料理カード」も添える。料理カードとは、出品者に、料理名、作り手の名前、地区名、材料と簡単な作り方、そして料理紹介のエピソードを書いてもらう展示用紙だ。後に作った料理の記録をレシピ集として残す。アーカイブを作るためでもある。

宮城県宮崎町（現加美町）の、元祖・食の文化祭では、人口6000人、1500世帯の町で、1年目は900皿、2年目には1200皿の料理が、町立体育館に並べられた。

^{*}地域支援ライター／福岡教育大学非常勤講師

地域資源の活用という名のもとに、農山村の美味しい食べものを特産品にしてお金にかえるという村おこしは既に各地で盛んであった。現在も「地方創生」の名の下に、地域の特産品づくり、ブランドづくりの流れは続いている。

食の文化祭はこの手法にひとつの問いを投げかける。商品化されれば失われてしまう食べ物のおいしさ、値段のつかない家庭料理の価値である。宮崎町でも「こんな豪雪地帯にはなんもない」との愚痴は多かったという。しかしこの事業のアドバイザーであった結城氏は、町内をくまなく歩き、農漁業者の話を聞き取り、この町の「食」を知っていた。東北の厳しい冬を越すために、野菜は漬物や干し物に、キノコは塩漬けにするといった様々な保存食。田畑を耕し、種を蒔いて育てる自家製の米や野菜、川魚や山菜などの恵み、家族のために毎日食事をととのえる作り手の思い。それらを町の人々の前で見える形にしたいと考えたのである。

食の文化祭では、ズラリと並んだ物言わぬ「普通の料理」が圧倒的な迫力で語りかけてくる。一皿の家庭料理の向こう側にある地域の暮らしを見せる。一皿の家庭料理の数だけの人生を見せる。商品化されない我が家の料理と、料理に添えられた作り手の思いを伝える。食の文化祭は、地域住民が「コンビニもスーパーもない町」から、「コンビニもスーパーも要らない町」への地域を見るまなざしの転換であると同時に、お金では計れない地域の豊かさの表現であった。

お預けの時間は、食べものがたりの時間

「足下の当たり前」にスポットをあてたこの取り組みは、当時の「スローフード」運動とも連動してメディアにも取りあげられ、多くの人々の知るところとなった。九州では、2000年に大分県竹田市の人々が、筆者が宮城県で学んできたやり方を参考に最初の食の文化祭「竹田の家庭料理大集合」を開催した。

これまでに100回以上の食の文化祭を手伝ってきた経験から九州での特長を挙げるとするならば、小規模であることだ。多くても100皿～200皿ほど。公民館単位、学校区単位の開催が多く、集まる料理が30皿ほどの文化祭も少なくない。それでも2005年、食育基本法が施行された当初は、100皿越えの文化祭も多かった。地方自治体や大型の農産物直売所などがこぞって開催し「我が町の食資源」をアピールしたのだ。「集まったメニューから町営の農家レストランのメニューづくりを」「集まったレシピから直売所の販売促進の料理カードを」とイベントの利活用も進んだ。それはそれで地域の活性化に役立ったのかもしれない。しかし行政が予算を組んで大々的に行った食の文化祭の多くは1度きりで終わっていった。その場で生まれた商品や加工品もあり、「商品化されなかった食の力」を確認しつつ生まれた「商品」の持つ意味もあろう。しかし、食の文化祭のゴールはそこのか？ 地域に眠っていた未利用資源を発掘し、商品化すること、経済に変えることがゴールなのか？

「食の文化祭なんて、母ちゃん達の自己満足やろう」「うちの町には立派な農家レストランがある。家庭料理を食べる場所もあるんだから、文化祭はもうしなくていい」。そんな批判的な声を聞くこともある。一方で、「うちの地域でも家庭料理を囲んで語る場をつくりたい」という声は今も次々に生まれ続けている。

では私たちはなぜ、料理を手に集い、語り、一緒に食べるのか。各地で草の根的に続いている30皿、50皿の小さな食の文化祭に、その答えはあるのではないか。

地域の有志で結成されたグループや、食生活改善推進協議会、公立公民館や自治公民館が開催した文化祭は、小規模ながら来年また来年と続いている。筆者自身も規模の大小を問わず食の文化祭をサポートし、その輪に加わった。そうしてわかったことがある。少人数だからこそ、じっくりと皆で料理を紹介し合う時間を持つことができる。その時間に、「商品」とは別の何かが生まれている。

私に関わる文化祭では、料理を前にして必ずお預けの時間をとるようにしている。料理カードと家庭料

理を眺めながら自由に語らう時間と、ひとりに一言ずつでも料理を紹介する時間である。食の文化祭をふるさとの料理を味わうだけのバイキングパーティにしてはもったいない。出品者が「食から地域をみるまなごし」を養い、語り合い、話を聞き合うことで、たくさんの気づきが生まれる場であると考え、このお預けの時間を、よりていねいに組み立てるようになった。

食の文化祭がはじまると、まずはそれぞれが自分の持ってきたお皿の前に立ってもらう。高齢者が多いときは椅子を出して座ることもある。そこからマイクをまわしてリレートーク。マイクが気恥ずかしいという人が多い時には、代わりにしゃもじやおたまがまわる。

1人1分、50人、50分かかろうともその料理を持ってきた動機や思い出、おいしく作るコツなどを自由に語ってもらう。

最初は声をかけても「人に見せるようなものは食べてない」と出品を尻込みしていた人も、友人や知人に声をかけられて、勇気を持って一皿を携え、公民館等の会場にやってきたのだ。実はもう語る準備はできていたのかもしれない。

「人前でしゃべるなんて恥ずかしい」と言っていた高齢の女性も、マイク代わりのしゃもじがまわってくると、畑で鍬を持つとしゃんと背筋が伸びるように生き生きと話をはじめ。

「どこにでもいる普通のばあちゃん」と自嘲気味に言っていた人とは別人のよう。さらには料理の説明をしていたはずが、話は家族のこと、畑のこと、生き立ちのことへと展開していく。

「うちは3人姉妹で、嫁ぐ時には皆、里の母さんがぬか床からぬかみそを分けて、嫁入り道具と一緒に持たせたんですよ。母さんは時々抜き打ちチェックに来たりね。それから50年守ってきた床で漬けたキュウリと人参です」（福岡県築上町の女性）

竹田市で雑穀ごはんの入った炊飯器を下げてきた60代の女性は、「高校生の孫に、こんなど飯食べないかな？とおそろおそろ出したら、『わあ、懐かしい』というんです。聞いてみたら、母親が…私の亡くなった娘なんです、3歳くらいの時に炊いて食べさせていたと。体の弱い娘だったから、自分の子どもだけはと健康を気遣っていたのかもしれないなあと。孫から聞いてはじめて知りました。」

それぞれの話に、笑ったり、涙したり。一皿の料理には、その土地に生きてきた人々のそれぞれの物語がある。私はそれを「食べものがたり」と呼んでいる。お預けの時間は、食べものがたりの交歓の時間。作って食べて生きてきた人々が語り合いながら、その土地で生きてきた暮らしの営みを肯定し合う時間でもある。

ならば、料理に添える料理カードも「料理カード」ではなくしてみようと考えて、「私の食べものがたり」とタイトルをかえてみた。すると「私の食べものがたりは…」と話をはじめた人が増えた。大学の授業で若者たちと持ち寄った時も同様だった。

「私の食べものがたりは…」ではじまるそれぞれの食にまつわる物語は、その土地で生きてきた一人一人の人生の物語。食べ物は消えてなくなるからこそ、お預けの時間に、作り手の思いや人生の歩みをかみしめながら、物語を味わう。小さな文化祭だからこそできる「対話」の時間。それは、そこに居合わせた人々同士の対話であり、作り手の自分自身との対話であり、伝承されてきた料理ならば、それを教わった先人との時を超えた対話でもあるかのようだ。

「ここで生きてきた私」を認め合い 生まれる信頼感

宮城県で学んだ「決して料理コンクールにはしない。家族のために日々の食事を積み重ねて来た人々の生活に優劣はつけられないから」という理念や、「郷土料理を持ってくること」のような縛りを設けず、敷居を低くするということが大切にしてきた。

誰でも気軽に参加できる場をつくること。地域内の権力構造や職業、肩書きをすべて取り払って、この土地で、つくって、食べて、生きてきた人々として集うことが、食の文化祭をつないできた人々の思いであると考えたからである。

食べものがたりは家族の話に留まらず、我がまち、我が村の話へ発展することもある。けれど、そこで地域のマイナス面や将来への不安を聞くことは少ない。

さらに「この料理を加工して儲けよう」というような話も少ない。実際には小さな食の文化祭を繰り返すうちに、加工品や特産品が生まれる例もある。しかしそれは棚ぼたのようなもので、むしろ女性たちが目指すのは、「こがん会ば続けていかんば（こんな会をつづけていなくては）」「子どもたちも呼んで、だご汁ば一緒につくったらよか」「今のうちに、若い人に教えとかんと」というように、この語らいの場を「続ける」ことなのだ。

その土地に嫁ぎ、ここで生きると決めて子を産み育て、毎日毎日家族の命を食で支えてきた人々。参加者の「食べものがたり」が胸を打ち、人々をつなぎ、「また来年集まろうね」と、2年目からは自発的な催しとなっていく例も多い。外から観に来た人が「うちでもやろうね」と、自分の地元では始めることもある。食の文化祭の全国的な広がり、この「食べものがたり」の楽しさが次々に伝播しているのではないかとも思える。

実際に、九州の食の文化祭では開催地同士の人の行き来が多く行われてきた。熊本県菊池市水源地区と同県天草市の女性グループの海山交流、大分県竹田市と祖母山を挟んで隣り合わせる宮崎県高千穂町との交流など。「うちでもやってみよう」と思い立った地域の人々が一品持ち寄りやゲスト参加したり、筆者のように文化祭をコーディネートする役割を得た人々が、他地域の例を講演会や研修会で各地の食べものがたりとともに紹介し、開催地が増えていったのである。

筆者は各地の要請に応じて食の文化祭の開催をサポートしてきたが、その方法やノウハウだけを伝えることはしてこなかった。むしろ各地で語られたこと、その土地の食べものがたりを通じて人々の生き様やその土地の食と暮らしを紹介してきた。

その結果、各地で継続されている食の文化祭では、保健師や栄養士、NPOや公民館職員等多様な人々がリーダーになり、家庭料理の持ち寄りや食べものがたりの場を設けている。

大分県玖珠町八幡自治公民館は令和元年で12年目。宮崎県高鍋町の食育グループ「フードランナー」が主催する食の文化祭は8年目でいずれも継続中。熊本県津奈木町では、平成29年、役場職員が「津奈木型スローフード推進事業」の一環で食の文化祭の学習会を開き、提案したところ、高齢者サロンを開催している女性たちがサロン活動に取り入れる形でスタートさせた。福岡県築上町では、漬物がテーマの「漬物博覧会」の実行委員会が、「昔の食卓を守る会」に形を変え、今もボランティアで料理教室を続けている。「特産品」や「ヒット商品」は生まれなくても、住民自ら企画した地域の食を囲む活動は、着実に生まれ、継続している。

活動の連なりは食べものがたりの連なりだ。人々は「食」を通じて、この土地のものを食べて生きてきた私、この土地に生かされてきた私と向き合う。料理を教えてくれた親や姑を思う人、家族に食べさせてきた私の歩みを振り返る人もいる。祭りや労働のあとと一緒に食べた行事食を通じて、ともに生きてきた仲

間と出会う。

反目しあっていた人同士が家族の話に花を咲かせている。「あんたもいろいろあったんだね」と肩をたたき合う人々がいる。

持ち寄りの料理を食べながら、どの家の味も「おいしいね」と皆の箸がのびる。どの味も否定されず、優劣はつけられず、みんなで味わう時間は、その作り手の「作って食べて生きてきた」営みを味わう時間。「おいしいね」の言葉とともに、ひとりひとりの人生が肯定されていく。

集い、語り、食べる…。このシンプルな活動が、食の伝承や高齢者福祉などの地域の活動につながっているのは、集い、語り、食べるという行為が、その土地で「つくって食べて生きてきた」もの同士の「信頼」をつむぐことにつながっているからではないか。(了)