

調査報告

食のコミュニティを支えるプラットフォームに関する調査研究

—— 秋田県横手市を事例に ——

福島大学食農学類	則 藤 孝 志
福島大学食農学類	原 田 英 美
福島大学経済経営学類	藤 原 遥
福島大学食農学類	荒 井 聡

Field Research on the Platform Supporting Local Food Communities

—— A Case of Yokote City, Akita Prefecture ——

NORITO Takashi, HARADA Hidemi, FUJIWARA Haruka, ARAI Satoshi

1. はじめに

食べることは生活の中で最も基本的な行為である。空腹を満たし、健康を維持するという栄養的側面に加え、食のもつ文化的、社会的側面も重要である。食には人々に楽しみや喜びを与え、地域の中で人と人、産業と産業をつなぐ力がある。こうした食のもつ力をコミュニティの再生に活かす取り組みが、福島第一原発事故から12年が経過した福島県の原子力被災地域でも生まれつつある。

筆者らは、原子力被災地域の復興に向けた調査を進めるなかで（荒井ほか 2021, 則藤 2021など）、産業としての農業復興を遂げるためには、住民の生活の支えとなる地域力（集落、コミュニティ、ネットワーク等）の回復が不可欠であると認識するようになった。そこで「食」にフォーカスを当て、荒井ほか（2023）では、原子力被災地域において「食のコミュニティ」の再生を図る取り組みが各地で小さな農業の再生と結びついて萌芽している状況を描き出した。現場における今後の課題は、個々の取り組み（点）を互いにつなげ（線）、

さらに地域の中でネットワークを広げ（面）、多様な主体が協働する地域づくり・まちづくりとして持続的に展開させていくことであろう。そのためのプラットフォームがいま求められていると言える¹⁾。

上記のような食のコミュニティを支えるプラットフォームの形成においては、秋田県横手市において先進的な取り組みが見られる。2000年代より「食と農からのまちづくり」を掲げ、2004年には民間有志と行政でつくる「よこて発酵文化研究所」が発足した。そこを拠点に「発酵」をキーワードにしたまちづくりが民間事業者、市民、行政の協働で進められている。横手市の事例は、福島県の原子力被災地域にとっても有益な知見を与えてくれると考えられる。そこで筆者らは、横手市においてフィールドワークと関係者への聞き取り調査を実施した。調査は2021年11月、2023年3月と6月の3回にわたって行い、本稿ではその内容を報告する。

本稿の構成は以下のとおりである。まず次節では、横手市の地域概要をみたうえで、2000年代より掲げられている「食と農からのまちづくり」の趣旨とその推進主体である横手市農林部食農推進課の取り組みを説

明する。第3節では、2004年に発足した「よこて発酵文化研究所」の組織と事業についてみていく。そこでは同研究所が民間事業者、市民、そして行政が協働したまちづくりのプラットフォームになっている点、県内外にネットワークが広がっている点などを説明する。第4節では、よこて発酵文化研究所の中で活動する食品事業者に着目し、市内の麴屋らで立ち上げた「発酵のまち横手FT事業協同組合」の事業の展開と課題を明らかにする。第5節では、郷土食文化の継承に取り組む市民活動として「横手ごっつお膳実行委員会」を取り上げ、活動の展開と課題を明らかにする。そして最後に、横手市の事例から食のコミュニティを支えるプラットフォームについて考察するとともに、福島県の原子力被災地域への示唆を述べる。

2. 横手市における食と農からのまちづくり

(1) 横手市の概要

秋田県横手市は、東の奥羽山脈、西の出羽山地に囲まれた横手盆地に位置し（図1）、人口は8.3万人（2023年7月末時点の住民基本台帳人口）、県内では秋田市に次ぐ人口規模を有している。2005年10月に旧横手市と周辺の5町2村が合併して現在の横手市となった。

雄物川水系がもたらす豊かな水と肥沃な土壌により、横手市は古くから米を中心に県内有数の農業地帯を形成してきた。2021年の農業産出額は262.3億円で、県内最大を誇る。横手盆地の広大な大地を活かした水田農業（米、大豆など）を中心として、野菜（キュウリ、トマト、スイカなど）、果樹（リンゴ、ブドウ、サクランボなど）との複合経営も展開している（図2）。また養豚をはじめとする畜産も盛んである。横手市の農業経営体数は4,768経営体、総農家数では5,731戸（いずれも2020年農林業センサス）で、同市の総世帯数31,109世帯（2020年国勢調査）に占める割合からしても、多くの市民が農業に関わりを持って生活していることがうかがえる。一方で、他地域と同様に、農業従事者の高齢化や担い手の減少、米価の低迷による水田農業の衰退など、同市の農業を取り巻く情勢は厳しさを増している。

このような地域の基盤をなす農業のもとで、横手市では豊かな「食」が育まれてきた。一般的にはご当地グルメの代表格とされる「横手やきそば」がよく知られているが、麴（こうじ）の食文化も地域を特徴づけるものである。米麴をふんだんに使った味

噌や甘酒、漬物の味は、集落や家庭の中で世代を超えて受け継がれてきた。また市内には「麴屋」をはじめ、味噌、醤油、日本酒、漬物など発酵食品の製造業が発展してきた。事業者数は減少傾向にあるものの、いまなお多くの事業者が立地し、地場産業を形成している。そこでは農家の女性たちによる麴漬けやいぶりがっこの農産加工も盛んで、（一社）浅舞婦人漬物研究会のように全国に商品を発送するような大きな事業者も含まれる。

このように、農業と食品産業は地域の基幹産業であるとともに、それらのもとで育まれてきた豊かな食文化とコミュニティは横手市の魅力を形づくる重



図1 横手市の位置

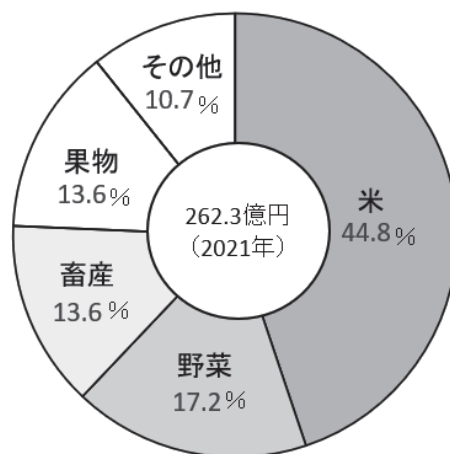


図2 横手市の農業産出額の内訳

資料：農林水産省「市町村別農業産出額（推計）」。

要な共通財産である。したがって、年々厳しさを増す農業や地場の食品産業をいかに活性化させるか、郷土食文化を地域の魅力として内外に発信するとともに、それらをいかに次代へ継承していくか、これら「食と農からのまちづくり」は横手市の重要な政策課題となっている。

(2) 「食と農からのまちづくり」の概要

横手市では1990年代後半頃より、当時の市長を務めた五十嵐忠悦氏のもとで、地域の食文化の振興や特産品のPRに力を入れてきた。市民にとっては当たり前のものでされてきた家庭での味噌作りや寒天料理にスポットライトを当てたり、庶民の味として親しまれてきたやきそばを「横手やきそば」として発信していく団体が組織されたりと²⁾、後に言葉として定着する「地域ブランド」や「地元学」を先取りした実践が行われていたと言える。2004年3月には発酵食文化の継承と発展を図る拠点として「よこて発酵文化研究所」が発足した。

そして2005年10月に市町村合併で新制横手市が誕生したことを契機に、地域の一体性と個性を育んでいくためのコンセプトとして「食と農からのまちづくり」が掲げられるようになった。市民の心と体を育み、暮らしに潤いを与えてくれる「食（食文化）」と「農（農業）」という地域の共通財産を最大限に活かし、食に学び、食を楽しみ、食で潤うまちを目指すこのコンセプトは、農業振興計画や食育推進計画³⁾、観光振興計画など横手市の計画策定にも取り入れられるとともに、さまざまな取り組みが企画・実施されている。

(3) 農林部食農推進課の役割

横手市の「食と農からのまちづくり」の企画・実施を中心的に担っているのが農林部食農推進課である。当初は産業経済部マーケティング推進課が担当していたが、2015年に産業経済部が農林部と商工観光部に分離してからは農林部に事務局の機能が置かれている。

食農推進課は、次の3つの係で構成されている。

●**ブランド推進係** 農産物および加工品のブランド化の支援、6次産業化と地産地消の推進、食育・食農教育、そして発酵のまちづくりなど「食と農からのまちづくり」に関わる業務を担っている。

●**担い手育成係** 就農支援および後継者育成対策、認定農業者の育成などに関する業務を担っている。

2021年からは農業の労働力確保に向けて、地元農協（JA秋田ふるさと）が運営する無料職業紹介所を中心とした取り組みを推進している。

●**園芸推進係** 園芸振興拠点センター内のは場や施設の管理・運営と地域での栽培環境に適した品目、品種の選定や技術支援のための栽培実証を行っている。また、園芸作物（野菜、花き）で就農を目指す人に対して原則2年間の農業技術研修を実施しており、過去10年ほどで約30名が修了し、多くが市内で就農している。

以下では、ブランド推進係が企画・実施している「食と農からのまちづくり」に関わる事業をいくつか紹介する。

●食育・食農教育

市内の公立小中学校を対象に「横手のごっつお給食」を実施している。これは、ご飯から主菜、副菜、デザートまで給食プレートのすべてを原則横手市産で作る給食である。ブランド推進係が市教育委員会や給食センターと調整し、地元の農協（JA秋田ふるさと）や農家の協力を得て実施しており、郷土教育および食育の一環として10年以上続いている取り組みである。

2022年から始まった「大雄っこ園芸部」の取り組みも魅力的である。これは、横手市立大雄小学校の児童たちが近くにある園芸振興拠点センターで野菜の栽培に取り組むものである。食農推進課の職員や農家のサポートを得ながら、1年を通して土づくりから栽培、収穫、加工、調理・食事までの一連の活動を実践的に学ぶことで、ものづくり産業としての農業の魅力や可能性を子どもたちに肌で感じてもらうことをねらいとしている。

●食農イベント

横手市の食と農をPRするためのイベントを企画・実施している。市内の飲食店と連携して、横手市の旬の農産物を用いた「地産地消バイキング」を開催したり、次節以降で詳しく述べるよこて発酵文化研究所と共同で、市民を対象とした親子での味噌作り教室や8月5日の「日本全国発酵の日」にちなんだイベントを開催したりしている。また郷土食文化に関わる学習会も随時開催している。2023年3月23日に開催された「地域伝統の食文化を学ぶ～寒天学習会～」(写真1)では、40名を超える市民が集まり、横手市の特徴的な食文化の一つである寒天料理について学んだ。



写真1 寒天学習会の様子

資料：筆者撮影。

●情報発信の拠点

横手市「食と農からのまちづくり」ウェブサイトを活用している。横手市の農業や伝統野菜⁴⁾、郷土食文化を取材して発信する専用ブログやFMラジオ番組「横手のおいしいみつけ」のアーカイブス、各種イベントの案内など豊富なコンテンツが収録されている⁵⁾。そこでは、先述の「寒天学習会」など食農推進課が主催するイベントだけでなく、いぶりがっこの出来栄を地元の生産者が競い合う「いぶりんピック」⁶⁾など市内で開催される食と農に関わるさまざまなイベントの情報が集約されており、情報発信の拠点となっている。

このように、農林部食農推進課は横手市「食と農からのまちづくり」の推進主体となり事業の企画立案において中心的な役割を担っているが、その実施に当たっては民間事業者、市民、学校などの協力が不可欠である。こうした多様な主体が集う「食のコミュニティ」を支える役割を果たしているのが、よこて発酵文化研究所である。

3. よこて発酵文化研究所の組織と事業

(1) 発足の経緯

雄物川の恵みを受け、県内屈指の米どころとなっている横手市では、雪国ならではの環境も相まって、食品を保存するための生活の知恵として古くから発酵の技術が培われてきた⁷⁾。とくに米から作られる麴（米麴）は、横手市の郷土食文化と地場産業を支える源であり、半世紀前の1960年頃には横手市を含む県南地域に多数の麴屋があったとされる。その後、

食生活の変化や1990年代以降の農業および地域をめぐる状況のなかで、発酵食文化の保全・継承に対する意識が生まれるとともに、横手市の魅力としてまちづくりに活用していこうという機運が高まった。当時の市長であった五十嵐忠悦氏を中心に、発酵関連の事業者を含めて協議を重ね、発酵学者の小泉武夫氏らの助言も得ながら、発酵の拠点づくりの構想をふくらませていった。こうして、2004年3月に民間有志と行政でつくる「よこて発酵文化研究所」が発足した。

(2) 組織の概要

よこて発酵文化研究所は、「発酵」をキーワードとして、民間事業者、市民、行政が協働してまちづくりを行う民間の任意組織である。会員は食品事業者や市民などで、その数約80。事業者は麴や味噌、醤油、漬物の製造業者、酒造業者、菓子店、果樹園など多様な業種で構成される。事務局として横手市農林部食農推進課が協力している。またサポート機関として、東京農業大学、秋田県立大学、秋田今野商店（大仙市にある種麴、酵母菌などの製造を行う大手業者）、地元農協であるJA秋田ふるさとなどが参画している。運営資金は、主に会員会費と市の補助金で賄っている。

会員は次の4つの部会に分かれて活動を行っている。

●**伝統・食文化部会** 発酵の食文化に関わる広報や啓発・普及活動を行う。第5節で述べる「横手ごっつお膳実行委員会」の齊藤純子氏、菅妙子氏など食文化に関心を寄せる市民も参加している。

●**醸造・発酵部会** 市内の日本酒の蔵元、麴や味噌、醤油、漬物の製造業者などが参加し、会員相互の研鑽を通して地場醸造業の発展を目指す。

●**農生産部会** 主に市内の農家が参加している。発酵肥料等を用いた土づくりの研究や実践を通して、良質な農産物の生産を目指す。

●**食品加工調理開発部会** 発酵を活用した加工および調理方法の研究や商品開発を通して、地域産業の活性化を図る。

(3) 事業の概要

よこて発酵文化研究所では、4つの部会が適宜連携をとりながら、下記のような事業が行われている。

●食育・食農教育、発酵食文化の啓発活動

食育・食農教育の事業として、市（食農推進課）

と共同で手前味噌作り教室「う～My味噌を作ってみそ!」を開催している。これは市内の小学生や親子を対象にした味噌作り体験プログラムであり、醸造・発酵部会に所属する麴屋が講師役を務めている。6月から7月にかけて、米麴をふんだんに使用した昔ながらの味噌の仕込みに挑戦し、12月頃には樽開きと味噌の試食会を行っている。また、発酵食文化の啓発活動として、市民を対象とするセミナーや講演会を随時開催するとともに、8月5日の「日本全国発酵の日」イベントを開催したり、「発酵の恵み通信」を発行したりしている。2008年と2022年には全国発酵食品サミットinよこてを開催した。

●発酵技術の研究と商品開発

次節で詳しく述べるが、醸造・発酵部会に所属する麴屋らが共同で、米麴を多用した横手味噌の健康機能を一層高める技術を開発し、「熟成味噌ディフェンシン」として商品化している。ほかに、レギュラー商品として定着するものは少ないが、農業生産部会のメンバーが中心となって生産した酒米を用いて、醸造・発酵部会に所属する酒造業者らが「若勢醸ん」(ワカジェカモン)という純米酒を醸造したり、食品加工調理開発部会のメンバーらがいぶりがっこの商品開発を行ったりしてきた。

●発酵のまちづくりに関わる県内外のネットワーク形成

よこて発酵文化研究所の発足から5年が経過した2009年3月、全国発酵のまちづくりネットワーク協議会が設立された。これは横手市のように発酵をキーワードにまちづくりを行っている全国の地域や団体とのネットワーク構築を目的とした組織である。2021年10月時点の会員数は53、市町村や県、発酵関連の企業や団体で構成される。なお福島県からは、喜多方市、郡山市、小野町のほか、福島市観光コンベンション協会が会員となっており、第2回の全国発酵食品サミット(2009年)は喜多方市で、第8回(2015年)は福島市で開催された。同協議会の事務局は横手市に置かれており、よこて発酵文化研究所は協議会運営の中心的な役割を担っている。

(4) プラットフォームの機能

よこて発酵文化研究所は、事務所や研究施設を有していない。基本的には食品事業者と市民が手弁当で集まる場である。とはいえ、横手市の文化と産業の中心にある「食と農」や「発酵」でつながる食のコミュニティは豊かで多様であり、これらを行政が

支援することで、民間事業者、市民、そして行政が協働したまちづくりのプラットフォームが形成されていると捉えることができる。そこで展開される個別の活動として、食品事業者の協同(発酵のまち横手FT事業協同組合)と郷土食文化の継承に取り組む市民活動(横手ごっつお膳実行委員会)を取り上げ、次節より詳しくみていこう。

4. 加工業者の協同：発酵のまち横手FT事業協同組合

(1) 横手の米麴と味噌

横手の味噌は、米麴を大豆の数倍入れて作る米どころならではの製法に特徴がある。これが、麴の甘みと香りが感じられる横手味噌の味の特徴につながっている。

農家が多い横手市では、米を麴屋に持ち込んで、米麴を作ってもらい、それを使って家庭で味噌を作っていた。農家の味噌作りは、冬の農閑期の仕事だった。以前は、毎年1トンの味噌を作っている農家もいたというが、徐々に減ってきたという。

米麴は、蒸した米を広げて、麴菌を混ぜて、麴箱に入れて麴室で寝かせることで、麴菌を繁殖させて製造する。麴菌が活性化する適温で管理することが重要である。横手市には、このように加工費をもらって米を麴に加工する麴屋が多数あった。

(2) 横手市の米麴製造業

① 米麴製造業の動向

横手周辺は麴産業が盛んで、30以上とも50以上ともいわれる多数の麴屋があったという。この中には1年のうち2週間など一定の期間しかやっていないところもあり、現在、年間を通じて麴作りを行っているのは12、13、このうち商店や卸として成り立っているのは6、7であるという。後継者がいなくて代替わりを機に廃業・縮小するなど、期間限定の麴屋を中心に事業者の数は減ってきている。

市場の縮小の背景には、人口減少やライフスタイルの変化、即席調味料や即席味噌汁の普及などがあるとされる。一方で、栄養価の高い発酵食品は近年、注目されており、横手の特徴的な麴製品を活かせる可能性もあると見られる。

② 羽場こうじ店

合資会社羽場こうじ店（佐々木喜一代表社員）は、1918（大正7）年創業の麴屋で、佐々木氏は3代目である。

羽場こうじ店では、麴の力を生かした製法を大切にしている。発酵を人為的に促進したり抑制したりすることはせず、添加物も加えない。佐々木氏の代になってから技術向上を図り、温度管理や湿度調整を厳密に行って米の芯まで麴菌が入るようにする品質管理を行っている。この「芯まで麴菌が入るようにする」ことを「破精（はぜ）る」という。同社では、このような製法にこだわりながら、麴や味噌、甘酒などを製造し、とくに大豆1、麴3の割合で仕込む特甘口味噌「崑助みそ」が主力商品である。同社は、秋田県のオリジナル麴「あめこうじ⁸⁾」の認定製造事業者でもある。同社は、市場が縮小するなかでも売り上げを伸ばしている。

また、近くの「国の重要伝統的建造物群保存地区」にある登録有形文化財の元酒蔵を改装した食堂「旬菜みそ茶屋くらを」を営む。くらをでは、同社の麴や味噌を使った料理を提供するほか、同社の味噌や麴加工品などを販売している。

③ 新山食品加工場

有限会社新山食品加工場（新山肇代表取締役）も、創業100年ぐらゐの老舗の麴屋で、昔ながらの製法で、麴や味噌を製造している。秋田県の種麴をはじめ、米や大豆も秋田県産を使い、麴箱の木は秋田杉である。同社の特徴的な商品に「みそたまり」がある。味噌作りの過程で味噌の表面ににじみ出る琥珀色の液体で醤油のように使われる（写真2）。同社もまた、「あめこうじ」の認定製造事業者である。

同社の敷地内には、新山氏の娘さんが開く洋菓子店「菓子工房marble（マーブル）」がある。大阪で修業し、当初は普通の洋菓子店だったが、同社の味噌や麴の良さに気づき、味噌マドレーヌや塩麴ガレットなど、味噌や麴を使った菓子を作るようになったという。

(3) 発酵のまち横手FT事業協同組合

① 設立の経緯

発酵のまち横手FT事業協同組合は、横手市内の麴製造の4事業者を組合員として、2019年1月



写真2 新山食品加工場の「みそたまり」

資料：筆者撮影。

11日に設立された。4事業者は、伊藤こうじや（伊藤仁代表）、合資会社羽場こうじ店、有限会社新山食品加工場、金屋麴屋（佐々木朗代表）で、佐々木喜一氏が同組合の代表理事を務める。

きっかけは、よこて発酵文化研究所の醸造・発酵部会での活動にある。羽場こうじ店の佐々木氏は2017年頃、誘われて研究所に入会し、麴屋の会員を増やしてきた。同部会では、子ども向けの味噌作り教室の開催などに加え、各事業者がそれぞれの技術を開示しながら研究・試験・開発を行ってきた。このような研修・研究を通じて、各自の味噌がどのような位置にあるのか、他の地域との技術の違いなどを確認し、この地域で自分たちの技術を使って味噌作りをしていることの価値を再確認できたという。それまでは、一子相伝で他の事業者のやり方を学ぶ機会はなく、自分の味噌や技術に自信を持っていても思い込みでしかなかったという。

この研究開発の結果、誕生したのが「熟成味噌ディフェンシン」である。研究成果を商品化して販売していくにあたり、発酵のまち横手FT事業協同組合を設立したが、部会の味噌屋2社は参加しなかった。出資金は、600,000円である。

組合の設立目的は、「各事業者が有しているFT（fermentation technology：発酵技術）を生かし、さらに美味しく健康のための機能性を高める新商品開発（よきものづくり）を推進すること」であ

る。組合員の4事業者は、「発酵技術(FT)を探索・改革し続け、人々の食文化を楽しく美味しくするとともに、健康で幸福な暮らしに貢献する発酵食品づくりに努める」という理念を共有する。「市場が縮小するなかで、共同で研究開発した味噌を商売にしたいという思い。また、自分の味噌を横手味噌として売る誇りを持ちたい」(佐々木理事長)という事業者の思いを結集して、発酵のまち横手FT事業協同組合はスタートした。

② 事業内容(事業者の協同)

発酵のまち横手FT事業協同組合の主な事業は、

①原材料および副資材等の共同購買事業、②商品の共同販売事業、③商品の共同宣伝事業、④味噌の製法およびブランド確立に関する調査・研究事業である。

共同購買事業では、米、大豆、塩、水を共同で購入している。米は農薬の使用を制限したあきたこまちを、大豆は青大豆「秘伝」を、いずれも横手市内の生産者と契約栽培している。塩は赤穂の天塩を使用している。そして、麹は、組合が選別した特別な麹菌を使用しているのが特徴である。

商品の共同販売事業は、FT事業協同組合の名前で販売している「熟成味噌ディフェンシン」がある。これについては後述する。

共同宣伝事業は、「熟成味噌ディフェンシン」の宣伝に関わる事業であり、味噌の製法およびブランド確立に関する調査・研究事業は、各事業者の発酵技術に関する調査・研究事業で、現在、4事業者は最高レベルの発酵技術で味噌作りをしているという自負があるという。

このような組合の活動に対して、よこて発酵文化研究所も、販売会などのイベントや味噌の分析、特許申請などに関わる事務作業などを支援している。

(4) 発酵技術と熟成味噌ディフェンシン

① 発酵技術

組合では、研修を通じて発酵技術を向上させてきた。研修では、味噌がどういう商品かを理解し、一般的な味噌の価値に加え、横手という場所で培われた技術を再認識し、そのような味噌がどのような人に向いているのかを、実践と講義を通じて学びながら共通認識を育んできた。他の地域の醸造も学び、各工程での作業がどのような意味

を持つのかを確認しながら、米の芯まで麹が入るようにすることを目標に乾燥や温度管理などを確認し、共通の技術を身につけてきた。このように学んだ共通の技術が、各事業者の独自の技術に加わって、技術の底上げができたという。

このような研究開発の過程で、特別な米麹を多用して横手味噌の健康機能を高められることがわかった。この技術を使って作った味噌が、「熟成味噌ディフェンシン」である。これは特許申請中である。

② 熟成味噌ディフェンシン

「ディフェンシン」は、ヒトにおける抗菌ペプチドの総称で、自然免疫に属す。このうちヒト β ディフェンシン2は肺や気管において強く発現がみられ、広範囲に抗菌活性を持つとされる(富田・長瀬 2001)。「熟成味噌ディフェンシン」はこのヒト β ディフェンシン2の産生をサポートするとして、組合では特許を出願し、商品名にディフェンシンを取り入れた(写真3)。

組合では、この味噌作りを始めて4年目になる。当初は、4事業者が、米、大豆、塩のほか、水まで同じ原材料を使用して、同じレシピで作り、共通の名称「熟成味噌ディフェンシン」で販売していた。しかし、同じレシピで製造しても事業者によって味が異なっていた。そこで2023年から同じ割合でブレンドしてFT事業協同組合の名前で販売することにした。仕込み量は各事業者に任せていて、ブレンドしない分は各自で販売して良いこ



写真3 「熟成味噌ディフェンシン」

資料：筆者撮影。

とにしているため、ブレンドの味噌と各事業者オリジナルの味噌があるという。

(5) 小 括

横手市の麴屋は、古くからある伝統産業だが、市場の変化などにより縮小傾向にある。そのなかで、発酵食品の価値を再評価し、発酵技術のレベルアップを図り、新たな商品を開発・提供する新しい動きが出てきている。4事業者が連携して、発酵のまち横手FT事業協同組合を設立してからまだ4年で、「熟成味噌ディフェンシン」は今年からブレンドするなど、改善の段階である。「ディフェンシン」というなじみのない名前を広めていくことも課題である。

しかし、横手市内には「熟成味噌ディフェンシン」を使ったラーメン店が2軒誕生した。また、ふるさと納税の返礼品にも採用されているという。販売会では、高齢者よりも赤ちゃんや子どもがいる若い世代に話しかけられることが多いという。佐々木氏は、食が健康に深く関わっていることを意識し、発酵食品を味付けに使うだけでなく身体に取り入れていこうという人が若い世代にいないことを実感しているという。

5. 郷土食文化の継承と市民活動： 横手ごっつおお膳実行委員会

古くから稲作が盛んな横手市では、米麴をふんだんに使い甘く味付けした料理をご馳走とする地域固有の食文化がつくられてきた。赤飯もすしも、甘く味付けするのが横手流である。横手ごっつおお膳実行委員会は、そうした横手市の郷土食文化に関心を寄せる市民が集い、伝統食を次世代に継承する取り組みを行っている。本節では、2021年11月18日に、同会事務局長で福島県二本松市出身の齊藤純子氏、およびメンバーの一人で栄養士の菅妙子氏に対して実施した聞き取り調査の内容をもとに、横手ごっつおお膳実行委員会の発足の経緯、活動内容、課題と展望について報告する。

(1) 「ごっつお」と横手の食文化衰退の危機

団体名にある「ごっつお」は、秋田の方言で、普段より少し贅沢な食事を意味する。稲作が盛んな横手市には、農作業の節目ごとに五穀豊穡を願って「ごっつお」を作りお供えする慣習があった。田植えの終わりには田の神を送る「さなぶり」、稲刈り

が終わると「刈り入れ」、一年の収穫に感謝し豊作を祝う「大黒さま」、大晦日には一年の無事を歳の神様に感謝する「歳とり」がある。また「ものの節句」「端午の節句」など、季節の節句にも「ごっつお」が振舞われた。

「ごっつお」には、横手市に暮らす人々の知恵や技術、歴史が詰まっている。「ごっつお」に使う材料や調理の方法は一軒一軒異なる。家族の味は、行事があるごとに家族が集まり台所で共同作業をすることを通じて、おばあさんから子、そして孫へと代々受け継がれてきた。しかし、核家族化や農業離れが進むなかで、行事に対する意識が薄れ、「ごっつお」を含め横手の伝統食を作る機会も減っていった。伝統食の知恵や技術を持ち、歴史を知る人たちが高齢化し、それとともに伝統食の味を知らない若い人たちが増えていった。横手の伝統食が継承されず途絶えてしまうのではないかという危機感が、横手ごっつおお膳実行委員会を発足する原動力となった。

(2) 横手ごっつおお膳実行委員会の発足の経緯

横手ごっつおお膳実行委員会は2011年に発足した。その直接的なきっかけは、横手地域づくり協議会の活動で出会った「弁当」である。横手市では、2005年に8市町村が統合された後に、旧市町村（地区）の個性を活かして地域活性化を図ることを目的に、地区ごとに地域づくり協議会が設置された。旧横手市に設置された横手地域づくり協議会では、地域づくりのヒントを得るために、複数の先進地域に視察を行った。先進地域の一つとして訪れた宮城県大崎市出山地区で、「大崎御膳」という名の弁当に出会った。大崎御膳には、地元の素材をふんだんに使った郷土料理が盛られていた。伝統食を復活させる鍵が御膳にあると、視察に参加したメンバーで思いが一致した。

(3) 横手ごっつおお膳実行委員会の発足の活動内容

横手ごっつおお膳実行委員会は、横手地域づくり協議会の一部メンバーに加え、食育の活動を行っていた地域の団体にも声をかけて、計6名で立ち上げられた。会の目的は、薄れつつある横手の伝統食を復活させ、それと同時に、地元の食材を使うことを通じて農業を活性化することとした。横手市から年30万円の補助金を受けて、2011年から2014年度までの4年間活動した。

2011年度は、横手の伝統食の掘り起こしと、御膳

のメニューを検討した。数回の試食会を経て、季節に合わせて数パターンの「横手ごっつお膳」を試作した。2012年度は、春のお膳、夏のお膳など季節の膳に加えて、歳とりお膳の料理を試作した。11月には市内のホテルで「横手の歳とりお膳を楽しむ会」を開催した（写真4）。歳とりお膳には、色とりどりの種類豊富な料理が並べられた。塩ハタハタの焼き物、紅白氷頭なます、ほろほろ（生たらこを根菜類と炊き上げたもの）、ハタハタ鮓、鯉の甘煮、寒天、豆腐カステラ、なすの花ずし（なす、もち米、菊の花などを重ねた漬物）などの17品である。伝統的なお膳を再現するために、食器にもこだわった（写真5）。

2013年度は、「横手ごっつお膳」の商品化に向けて活動し、郷土食文化の継承のためにレシピ本を編さんし、料理教室も開催した。商品化の活動では、横手市内の飲食店と連携して「冬のお膳を楽しむ会」を行った。また、お膳をお弁当にして販売したが、すぐに完売するほど好評であった。レシピ本は、伝統食の作り手が元気なうちに記録に残したいという思いで編さんした。『秋田県横手市 台所だより』というタイトルにしてまとめ、800冊発行した（写真6）。このレシピ本は行政や関係者に配布した。またレシピ本にもとづき伝統食を若い世代に伝えることを目的に、料理教室を開催した。

2014年度には、市内の飲食店や農協と連携して「横手ごっつお膳」の商品化に向けてPR活動を行った。子育て世代の親子向けにおもてなし伝統料理の講習会を開催した。横手の伝統食を普及・継承させるために、市役所や商工会、観光協会などにも協力を求めている。

（4）課題と展望

横手ごっつお膳実行委員会の活動は2014年度に幕を閉じた。メンバーは、家事と仕事で忙しいなかでも、横手の伝統食を絶やしてはいけないという一心で活動してきた。伝統食の知恵や技術を持ち、歴史を知る高齢者が元気なうちに、彼女らから学んで継承したいという思いが、「横手ごっつお膳」やレシピ本『秋田県横手市 台所だより』、料理教室として実を結んだ。

齊藤氏にとって心残りであるのは、「横手ごっつお膳」の商品化、および伝統食の普及が十分に進まなかったことである。伝統食を商品化し、例えば市内の飲食店でメニューとして提供するなど、市内全体に普及していくためには、行政や市内の各種団体、



写真4 横手の歳とりお膳を楽しむ会の様子

資料：齊藤純子氏提供。



写真5 歳とりお膳

資料：齊藤純子氏提供。



写真6 レシピ本の表紙

資料：齊藤純子氏提供。

民間事業者など多様な主体と協力体制をつくっていくことが必要であると考えている。これを体現する場になりうるのがよこて発酵文化研究所である。現在、齊藤純子氏は同研究所の会員となり、主に伝統・食文化部会にて郷土食文化の研究や啓発に関する活動を行っている。伝統食を現代風にアレンジしながら、横手市に住む人、訪れた人、次の世代に横手の食文化を伝えていきたいという思いで活動を続けている。

6. 考察とまとめ

最後に、調査研究のまとめとして、秋田県横手市における「食のコミュニティ」を支えるプラットフォームについて要点を整理するとともに、福島県の原子力被災地域への示唆について検討する。

横手市では、1990年代頃から郷土食文化の振興や横手やきそばに代表される特産品のPRに力を入れてきたが、「食と農からのまちづくり」の直接の契機となったのは2005年10月の市町村合併(1市5町2村)であった。旧市町村(地区)が有する個性と多様性を生かしつつ、新制横手市としての一体性も育ていくために市政の拠り所となったのが「食と農」であった。「食と農からのまちづくり」のコンセプトを掲げ、企画立案に積極的に取り組む行政(横手市農林部食農推進課)と、実行の受け皿となる「よこて発酵文化研究所」との連携の枠組みは、福島県の原子力被災地域においても参考になると考えられる。

また、よこて発酵文化研究所の事業においては、市民を対象とした文化振興だけでなく、事業者を対象とした産業振興にも注力している点もポイントであろう。横手市で育まれてきた「食のコミュニティ」の当事者は市民であるとともに、事業者でもある。とくに麴屋をはじめ、味噌、醤油、日本酒、漬物など発酵食品の製造業を今後いかに活性化させていくか、その重要性和難しさを第4節で取り上げた「発酵のまち横手FT事業協同組合」の取り組みは示している。

一方で、「ごっつお膳実行委員会」のような市民活動においても、また「発酵のまち横手FT事業協同組合」のような産業振興の活動においても、取り組みの継続・発展が最大の課題であると言える。よこて発酵文化研究所というプラットフォームの存在は大きいですが、最も重要なのは当事者の主体性である。市民と事業者の意欲を高められるプラットフォームの仕組みづくりが問われていると言える。

このように、地域づくり・まちづくりが今後の中心的な課題となる福島県の原子力被災地域において、横手市の事例から学ぶべき点が多い。東北地方にある秋田県と福島県はともに冬の寒さが厳しく、保存食としての発酵食が食文化形成にとくに重要な意味を持つ。原子力被災地域においてかつて盛んであった農家の女性たちによる農産加工を再開させるうえでも、また地域内外の多様な主体がつながる「食のコミュニティ」を育てていくうえでも、発酵食はキーワードになるだろう。本稿では掘り下げることができなかったが、2009年に設立された「全国発酵のまちづくりネットワーク協議会」のような県内外のネットワーク形成の取り組みからも示唆を得ることができよう。

地域産業の基礎をなす農業と人々の生活の接点・交点にある食のコミュニティの重要性を認識し、それを支えるプラットフォームのあり方について今後も検討を重ねていきたい。

- 1) 企業や市民、行政が連携したプラットフォームの形成と運営については飯盛(2015)、海野(2014)、則藤(2019)などに詳しい。
- 2) 「横手やきそば暖簾会」は、横手やきそばのPRと魅力向上を図ることを目的に、市内の飲食店や製麺業者を会員として2001年7月に設立(後に事業協同組合として法人化)。2019年時点で店舗46、製麺業者5、そして賛助会員83で構成されている。<https://www.yokotekamakura.com/yokoteyakisoba/index.html>
- 3) 横手市では食育・食農教育の実践を推進するため、食育推進計画を策定している。第3次推進計画(2020年策定)では、推進の柱として、①食の安全・安心(安全・安心な農産物の生産と流通)、②地産地消(地産地消の推進と施設への支援)、③食生活と健康(食を通じた健康づくりの実践)、④食の文化(食文化の理解と継承)が掲げられており、「食と農からのまちづくり」とリンクする内容となっている。なお第3次推進計画の策定の際には、農林部、市民福祉部、教育委員会の職員8名で事務局(策定プロジェクトチーム)が組織されたが、ブランド推進係からも3名が参画していた。
- 4) 八木にんにく、沼山にんにく、沼山大根、新処なす、山内にんじんなどが横手市の伝統野菜に挙げられる。園芸振興拠点センター内のほ場では、これらの伝統野菜を栽培して在来種の保存を図る取り組みも行われている。

- 5) <https://www.syoku-yokote.com/> 同サイト内の「よこみちコレクション」では、2005年の合併前の8市町村ごとに各地域の農業生産の特徴や郷土食文化が詳しく紹介されているので参照されたい。<https://www.syoku-yokote.com/archive/yokomichi.html>
- 6) 「いぶりんピック」とは山内いぶりがっこ生産者の会と横手市まちづくり推進部山内地域課が主催するイベントで、山内地域の伝統の味の継承と品質向上を目指して2007年より毎年開催している。
- 7) 諸説あるが、横手市は日本における納豆発祥の地ともされている。
- 8) あめこうじは、秋田県総合食品研究センターが開発した麹菌。甘味が強く、すっきりとした味わいが特徴である。

本研究は非営利・協同総合研究所のちとくらし2021-22年度研究助成、およびJSPS科学研究費(22K05863, 22K14954)の成果の一部である。

「原稿受付(2023年8月23日)、査読なし」

文 献

- 荒井聡・藤澤弥榮・原田英美・則藤孝志・林薫平(2021)「被災地における集落営農を核とした担い手形成及び農業復興の課題とJAの対応」(所収 全国農業協同組合中央会編『協同組合奨励研究報告第四十七輯』)家の光出版総合サービス, 9-95頁。
- 荒井聡・則藤孝志・岩崎由美子・原田英美・藤原遥(2023)原子力被災地域等における食のコミュニティの現状と継承課題『福島大学地域創造』第34巻第2号, 109-119頁。
- 飯盛義徳(2015)『地域づくりのプラットフォーム——つながりをつくり、創発をうむ仕組みづくり——』学芸出版社。
- 海野進(2014)『人口減少時代の地域経営——みんなで進める「地域経営学」実践講座——』同友館。
- 富田哲治・長瀬隆英(2001)「生体防御機構としてのディフェンシン」『日本老年医学会雑誌』第38巻第4号, 440-443頁。
- 則藤孝志(2019)「地域経営の理論と概念に関する基礎的検討」『商学論集』第88巻第1-2号, 37-47頁。
- 則藤孝志(2021)「原子力被災地域における水田農業の変容と新たな産地形成——福島県川内村を事例に——」『農村経済研究』第39巻第1号, 13-22頁。

謝 辞

調査の実施にあたっては、横手市農林部食農推進課の皆様、食品事業者の皆様より多大なるご協力をいただいた。記して深く感謝申し上げたい。