

教養基礎教育科目「地域学基礎＜あきたの食＞講座」に関する 一考察

石井 照久

Discussion about “Foods’ culture of Akita” course in University’s General Education

Teruhisa ISHII

「あきたの食」講座は、平成 24（2012）年度より開講されている秋田大学教育文化学部の学部共通の基礎教育科目「地域学基礎（総合ゼミの後継科目）」で活動を繰り広げている講座の一つである。本論文は「あきたの食」講座に関する一考察である。

The common basic education subject in the faculty of Education and Human Studies, “Introductory seminar for regional studies” has several courses. “Foods’ culture of Akita” course is one of them. In here, discussion about “Foods’ culture of Akita” course has been put on.

はじめに

学部教員分野横断型授業「総合ゼミ」は、秋田大学教育文化学部の基礎教育科目の学部共通科目の選択必修の科目群の 1 つに位置づけられて、標準履修年次を 2 年生として、平成 18（2006）年度からの入学生を対象に平成 19（2007）年から平成 23（2011）年まで過去 5 回開講され、その幕をおろした。5 年間分の「総合ゼミ」についての詳細な報告は石井（2013）をご覧ください。その他にも総合ゼミにおける研究成果が石井（2009）、石井ら（2010b, 2011, 2012）、佐川（2011）によって報告されている。「総合ゼミ」に代わって、平成 24（2012）年からは、後継科目として「地域学基礎」が新設された。「地域学基礎」は、「総合ゼミ」の授業内容に、地域学という観点を加味し、さらにフィールドワークを強化した科目であり、標準履修年次を 1 年生とした。

「地域学基礎」には、「総合ゼミ」同様、学生が活動をする場となる講座が設定されている。平成 24（2012）年の授業では 9 つの講座が活動を繰り広げ、平成 25（2013）年の授業では 7 つの講座が

活動を繰り広げた。「あきたの食」講座も「地域学基礎」に設定されている 1 つの講座で、これまでに 2 回（2 年）活動を行ってきた。著者も「あきたの食」講座を 2 年担当してきた（平成 24（2012）年の「あきたの食」講座担当教員は立花希一先生・山名裕子先生・石井の 3 名、平成 25（2013）年の「あきたの食」講座担当教員は立花希一先生・山名裕子先生・宮野素子先生・石井の 4 名であった）。その活動内容と成果については今後、別に報告することを目標にして、本論文では、「あきたの食」講座に関して、著者なりの考察、いまどきの言葉でなら、つぶやき、をさまざまな角度からおこなっていきたい。

「あきたの食」講座のコンセプトについて

「あきたの食」講座は「地域学基礎」のなかに設定されている講座の 1 つであり、「地域学基礎」を受講する学生の自由な意思によって当該講座が選択される。平成 24（2012）年は 4 名の学生が、平成 25（2013）年は 18 名の学生が、それぞれ所属した。「あきたの食」講座が研究対象とする内

容は、その名のとおり、あきたの食に関するあらゆることである。講座に所属した学生には、食に関する様々な視点からおおまかな研究テーマの分野が教員側から示されるものの、研究テーマを決めるのは学生たち自身である。逆にいうと研究テーマ決め作業が学生に要求される。研究テーマを決めることは、研究の良し悪しを大きく左右するばかりでなく、とても大事な作業であるため、学生の勉強になる作業であるから学生に要求するのである。また、学生の柔軟な発想を引き出した、というねらいもある。

平成 24 (2012) 年に学生が設定した研究テーマは「あきたにどんな食があるのかを知ること、および学校給食で地元ならではの食が提供されているかを調べること」であった(受講学生 4 名)。平成 25 (2013) 年は 18 名の学生が 4 つのチームにわかれてそれぞれの研究テーマに取り組んだ。各研究テーマのタイトルは、「秋田ならではの食材を使ったメニューの提案と販売」、「秋田の銘菓－今、これから－」、「秋田の米とその利用」、「秋田の味噌について」、であった。

過去 2 年分、5 つのテーマによる研究成果については、今後、別に報告することを目標にして、ここでは、テーマ設定の基礎となるあきたの食に関する視点・視座について、以下議論していきたいと思う。

世界に誇る「食育基本法」が制定された

国民ひとりひとりが食生活の改善に取り組み、日々の生活のなかで「何をどれだけ、どのように食べたらよいのか」を具体的に実践できる目標として、平成 12 (2000) 年 3 月に文部省(現：文部科学省)、厚生省(現：厚生労働省)、農林水産省が共同で「食生活指針」を策定した(厚生労働省のホームページ)。そして、平成 17 (2005) 年 6 月に「食育基本法」が制定された(内閣府のホームページ)。この法律制定の意図は、食は生きる基本である、という原点回帰のもと、国をあげて食育を推し進めて心身健康な日本人を育成しようというものである。国民の食に関して国が法律を作ったのは世界初であり、「食育基本法」は日本が誇る法律なのである。

そもそも食育とは何か、内閣府によると、『生きる上での基本であって、知育・徳育・体育の基

礎となるものであり、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てること』(内閣府食育推進室のホームページ)である。食育基本法に基づき国は食育推進基本計画を平成 18 (2008) 3 月に 5 カ年計画で策定し、現在(平成 25 年度)は第 2 次の 3 年度にあたる(内閣府食育推進室食育推進基本計画のホームページ)。そして、食育基本法による報告書が食育白書として平成 18 年より内閣府の編集により出版されている(平成 18 年度版食育白書から平成 25 年度版食育白書まで；内閣府食育推進室食育白書のホームページ)。

また、食育基本法では、地方公共団体にも食育推進計画の策定を促している。そこで、秋田県では平成 18 (2006) 年度より秋田県食育推進計画を 5 つのアクションを柱に実行中(1 期 6 年)で、現在(2013 年度)は 2 期目の 2 年度にあたる。秋田市では平成 24 (2012) 年度から食育推進計画を 4 カ年計画で進めている。秋田市でも 5 つの基本方針、1、食を通じたコミュニケーション、2、自然の恩恵などへの感謝、環境との調和、3、地域の食文化への理解、4、食の安全・安心、5、望ましい食生活、を掲げて計画を推進している。

このように、国や地方自治体、総動員で食育を推し進めているのが日本の現状と捉えてよさそうである。今はまさに食・食育がホットな時代である。こんな時代に大学に入学した 1 年生がフィールドワークおよび地域学のテーマの 1 つとして食・食育に焦点をあてることはとても有意義であると思われる。たとえば、秋田県や秋田市の実際の取り組みについて、自らの足で調べることも有意義である。

あきたのローカルフードには何があるか

秋田県にはさまざまなローカルフードあるいはソールフードと呼ばれるものが存在する。あきたこまち、きりたんぼ、だまこもち、比内地鶏、和牛、桃豚、なべっこ、イワガキ、ハタハタ、ブリコ(ハタハタの卵)、塩魚汁(しょつつる)、くじらかやき、みずかやき、じゅんさい、つくだ煮、山菜、きのこ、稲庭うどん、十文字ラーメン、いぶりがっこ、がっこ、納豆(ひきわり納豆の発祥地は秋田県の角館地方ともいわれている)、もろこし、あめっこ、

ババヘラアイス、などなど、思い付くものをあげるだけでも沢山あり、山の幸、海の幸、お菓子、とさまざまなジャンルにおいて豊富で数え切れないのが秋田県である。また、それらは食材（や銘柄）であったり、食品名であったり、料理名であったりする。フードと呼びづらいが日本酒も欠かせない。秋田は水どころ、コメどころであり、酒蔵も沢山あり、おいしい日本酒が作られている。湧水で有名な美郷町では、湧水を活かしたサイダーも製造されている。

秋田では、春から夏にかけては山菜採り、秋にはきのこ採りがとても盛んに行われ、毎年のように遭難報道が出るのはわりと有名な話である。山菜、きのこをはじめとして秋田は、食材の豊かな県である。ローカルフードに含めていいのか判断に迷うが、農産物のえだまめ、とんぶり、にかほ市大竹地区の北限のイチジク、鹿角の北限の桃、男鹿の北限の梨、ブドウ（＋ワイン）、りんご、さくらんぼ、北限の檜山茶（能代市）、なども秋田県自慢の食材である。米どころ秋田であり、果物どころ秋田でもある。

秋田県民は、ハタハタ、鯛、鱈、イカ、ベニズワイガニ、イワガキ、クジラをはじめとしてさまざまな魚介類を食してきた。それら海の幸を豪快に料理する男鹿の石焼鍋は有名である。また、魚が主役の祭り（後述）も存在する。フグ類をよく食べるのも県民の特徴である。小売店には、さまざまなフグの切り身がならんでいる。秋田沖でとれるトラフグは、北限のトラフグ（北限の秋田ふぐ）として知名度も全国区になりつつある。蛇足だが、秋田沖の生き締めの天然トラフグの料理は絶品である。

こういった秋田のローカルフードや食材などが、たとえば秋田県内でどれだけ消費されているのか、学校給食などの現場ではどうなっているのか、などは研究の好対象となる。

秋には、新米のあきたこまちを使った、きりたんぼ鍋を川原などの野外で味わう、なべっこ、も秋田の秋の風物詩である（しかし最近はとても減少している）。お隣、山形県の「芋煮会」に相当する、秋田県民のソール行事である。ここ数年は減っているようだが、小中学生が、鍋ときりたんぼの食材を抱えて川原に出かけて行う学校行事「なべっこ遠足」も楽しい。現在もなべっこ遠足を実際に

実施している学校はどのくらいの割合であるのだろうか、気になるところである。

食に関することも含めて、秋田県内の事情を、マンガを使って面白おかしく紹介している本が、こばやし（2010, 2012）により出ているので一読をお勧めする。ちなみに著者はこれらの本で秋田の方言をかなり勉強した。

ここ数年は、全国的なB級グルメの流行りを受けて、横手やきそば、男鹿しょつつる焼きそば、バター餅、鹿角ホルモン、秋田市のかやき、など伝統的な秋田の食文化を継承しつつ新しいアレンジを加えたものが注目を集めるようになってきている。畑中（2013）による「ファッションフード、あります」には、横手やきそばが取り上げられており、横手やきそばが全国的に認知されていることがわかる。また、秋田県の北部で食べられているローカルフードの「バター餅」もテレビで取り上げられ、今や全国区となっている。畑中（2013）は、ファッションとして消費されるようになった流行の、特に外来の食べ物を、節操なく新しいものを求めてきた日本文化への皮肉と愛をこめて「ファッションフード」と名付けているが、横手やきそばやバター餅はまさにファッションフードと言えるのかもしれない。男鹿しょつつる焼きそばが全国的に認知されファッションフードになる日も近いと思う。

しかし、秋田県には、まだまだ知られていないローカルフードがあるかもしれない、ローカルフード探しは宝探しのようにわくわくしたものかもしれない。ごく限られた地域でしか認知されていないローカルフードを掘り起こすには、まさに地域に入り込んで探検（調査）するのが最短である。

イベント（祭り）・町おこし（地域活性化）と新ローカルフード

お祭りなどのイベントに欠かせないのが、屋台を中心とするファーストフードであるが、秋田県内のイベントには、さまざまなローカルフードの屋台が登場している。前述した、横手やきそば、男鹿しょつつる焼きそば、バター餅、鹿角ホルモン、秋田市のかやき、稲庭うどん、十文字ラーメン、ババヘラアイスに加え、だまこ鍋、ぶたんぼ（きりたんぼを肉で巻いたもの）、八峰町の白神まいたけキッシュ、八峰町の白神 NEGI 味噌ピザ、

三種町の流しじゅんさい、秋田市のバリコロ焼き、大仙市の米っこバーガー、美郷町的美郷まんま、東成瀬村のどんが汁、などなど、伝統品＋新開発品を堪能できる。書いているだけで、また食べたくなってしまうほどである。（もちろんここに紹介しているのが屋台で出会えるすべてのローカルフードでないの、ほかに何があるのか気になる場合は実際にイベントに足を運んでほしい。）

イベントなどでローカルフードが認知されると、町おこしにつながり地域が活性化される。北秋田市のバター餅はすでに全国的に認知されており、バター餅目当てに観光客が来県するほどになっている。

イベントに出かけると、このように秋田県内で認知度の高いローカルフードに出会うことができるので、食べながらにして、あきたの食を知ることができて、とても美味しいお話である。

ローカルフードに秘められた文化と歴史

「バター餅」誕生には、地域文化と歴史が関係している。秋田県の北部（主に現在の北秋田市周辺、旧阿仁町周辺）はマタギで有名である。冬場、マタギが保存食として持参するため、マタギの家庭料理として作られたのが「バター餅」であるらしい。従来の餅に、北海道から手に入ようになったバターを練り込むことにより、寒くても固くならない餅＝バター餅が誕生したようである（砂糖も加えて甘くしている。秋田県民が砂糖をよく料理に使うのは後述する）。バターが手に入ようになってからなので、北海道で酪農が盛んになった後に誕生したようである。もっとも秋田名物「きりたんぽ」もマタギ文化やきこり文化をもつ秋田県北部が発祥である。

秋田県の旧金浦町（現；にかほ市）には、毎年2月に魚のマダラを神殿に奉納する「掛魚祭（鰯の祭り）」がある。魚が主役のお祭りは全国的にも数は少なく、文化的にも貴重なお祭りである。（この他にも私の知らない、魚が主役のお祭りが秋田県内にもあるかもしれないので、調べる価値がある。）

このように、それぞれの食材（銘柄）・食品・料理には、それぞれの歴史と文化がある。それらをひもといて食についての知識を深めてから、ローカルフードを味わうとまた格別なのではない

だろうか。

歴史や文化以外にも食されるそのものの、生き物自体について知ることは楽しいことである。著者はこれまでに大学外で市民向け講座「食べる生物学」（主催；大学コンソーシアムあきた）を20回（平成20（2008）年から平成23（2011）年にかけて）実施してきた。その講座では、生き物（主に海産魚介類）について生態や特徴などをレクチャーした後、受講者とともに生き物を解剖・観察した後、調理・試食する、というものである。この様子がいくつかの新聞で取り上げられた（秋田魁新報社，2008；朝日新聞社，2008a，2008b，2008c）。受講者はそれまで知らなかった食材（生き物）を詳しく知ることによって食への関心がさらに高まったようである。そして、天声人語の記載（朝日新聞2008年3月14日朝刊1面）（朝日新聞社，2008c）にあるように、いただく生き物の実質を知るのには人生の滋味になる。

秋田の食をめぐる文化や歴史を大学生が自らの足で調べ体得していくことは、フィールド学研究所の初歩となるばかりでなく、大いに人生を豊かにしてくれると思われる。

食材と方言名（地方名）

秋田県は、北東北と呼ばれ、日本海側に位置している。その県民性は、本当は、方言の「ええふりこぎ」（格好をつけること、見栄を張ること）ではなく、堅実なのかもしれないと日高（2011）、日高ら（2009）は述べている。その秋田県には当たり前だが方言が存在する。そして、当然ながら食材に関しても方言名（地方名）が存在する。食材に関する方言名は北東北あるいは東北で広く共通するものもあれば、秋田県内あるいは秋田県内のごく限られた地域のみでしか通用しないものもある。ここで少し食材に関した方言名（地方名）をあげてみたい。

秋田県の男鹿地方には、あなごを食べる習慣がある。このあなご、いわゆるあなごではなく実は「クロヌタウナギ」という魚で、あなごでもうなぎでもなく、ヤツメウナギ（これもうなぎでない）に近い魚である。ところが男鹿地方では、“あなご”と呼んでクロヌタウナギを食べているのである。なぜそうなったのだろうか？不思議である。

男鹿のあなごをはじめとして、魚介類に方言名

(地方名)が少なからずみられる。秋田県でいうマイカはスルメイカのことであり、ゴッコ(別名ゴンコ、コンゴ)はホテイウオを指し、スゴエモン(別名シゲモ、トウベツ)はケムシカジカのことであり。テリ(別名アカテリ)はウスメバルかメバルを指している。冬に一度は食べたいダダミはマダラの精巢(白子)である。ぼだっこ、は、なんと塩鮭のことを指し、焼いた塩鮭が入ったおにぎりは秋田県民のお袋の味である。納豆のようにご飯にかけて食べると美味しいギバサはアカモクという海藻である。この他にも方言名で呼ばれている魚介類は多いので、調べてみると面白い。秋田県内の食品店ではよく方言名だけで表示されているし、漁業関係者も方言名でやりとりをしている。

野菜を含めた山菜類にも方言名が多い。県民が夢中になって初夏に採るネマガリダケ(別名タケノコ、ジダケ)は、チシマザサであるし、秋田県の花であるバッケはフキノトウである。山菜の方言名の多くは東北地方で共通な事が多いので、シドケ(標準和名はモミジガサ)、ミズ(別名ミズナ)(標準和名はウワバミソウ)、アイコ(別名アイッコ)(標準和名はミヤマイラクサ)、コゴミ(標準和名はクサソテツ)、などの呼称は秋田県外でも通用するのかもしれない。そのほかにアサツキの新芽をヒロッコといい、キャベツをタマナと呼び、カボチャをドフラと呼び、ナスをアンブラと呼ぶ地方がある。天ぷらにすると美味しいサシボはイタドリの若芽のことである。サシビロはネギのことである。そして、野菜の漬物のことを広く「がっこ」という。そのため大根をいぶって漬物にすると「いぶりがっこ」となる。

秋田県には、このように海の幸、山の幸、畑の幸、に様々な方言名(地方名)があり、食文化を楽しんでくれているのだが、最近では懸念される状況になってきている。著者が秋田県出身の大学生などに聞いてみたところ、バッケという呼称を知らない学生が出現していることである。なかにはいぶりがっこを今まで食べたことが無い、という秋田市出身の学生もいた。伝統文化を支えてきた方言名(地方名)の良さを知り、それらを伝承することは大学生に必要なことだと思われる。大学生をはじめとした若者層の食に関する調査を実施する必要があるそうである。

秋田県内の市町村は平成の大合併を経て69市町村から25市町村に変わったが、各自治体は、木や花などのシンボル生物を制定していることが多い(石井と菅原, 2010a)。秋田県の木は、アキタスギで、アキタスギ自体が全国的に有名で、アキタスギを使った曲げわっぱも有名な秋田県自慢の伝統工芸品である。このアキタスギのような生物をシンボル生物という。実は、秋田県内の市町村のシンボル生物にも方言名(地方名)が存在する。

美郷町の魚であるハリザッコ(標準和名はイバラトミヨ)、旧協和町の木であるオンコ(標準和名はイチイ)なども方言名(地方名)で制定されている(いた)。旧森吉町の木も方言名で制定されていてモロビであった。このモロビ、標準和名はオオシラビソ(あるいはアオモリトドマツ)なのだが、いろいろな図鑑をみてもモロビは出ておらず、なかなかその実体がオオシラビソであることを言い当てるのは難しい。モロビを直接食べることはしないが、食材を加熱する燃料となるばかりか、マタギ文化と深い関係がある木らしい。

食材の方言名(地方名)という観点からは少しずれてしまうが、小坂町の花のアカシア(実際にはニセアカシア(=ハリエンジュ)を指している)は、美味しい花で、てんぷらにして現在も住民に食されているし、地元の中学校などでも郷土教育の一環で食べられている(石井と菅原, 2010a)。このようにシンボル生物の中には、地方特有の農産物と食文化を象徴しているものがある。旧河辺町の花であったワサビ、旧十文字町の木であったサクランボ、旧大雄村の花であったホップ、も同じ例だが、合併によってシンボル生物として、それらの位置付けが消えてしまって悲しい限りである(石井と菅原, 2010a)。新旧のシンボル生物と食をあわせて研究対象にするのもローカルフードの掘り起こしにつながるのかもしれない。

そういえば、秋田県の鳥である、ヤマドリはその出汁がとても美味しい鳥で、めったに秋田県内では食べられない鳥となっている。ヤマドリの出汁で作った鍋は絶品である。秋田県の花であるバッケは、天ぷらで食するのはもちろんのこと、味噌とあえて絶品なバッケ味噌となるのは、地元ではよく知られているが、大学生はばっけ味噌を味わったことがあるのだろうか？

秋田大学の取り組み「いぶりばでい」「GABA ヘラアイス」

方言名の項目でやや触れたが、今の大学生は「がっこ」を食べなくなっている。がっこに親近感がなくなっているのだ。それに対して秋田大学地域創生センター（旧社会貢献推進室）の取り組みである「いぶりばでい」プロジェクトはとても意義深い。これは秋田県横手市山内三又地区のいぶりがっこ名人に協力をあおぎ、秋田大学地域創生センターと大学生および教職員が一緒に取り組んでいる活動であり、メインは大学生である。

大学生が製造（に参与）した、いぶりがっこを大学生が考案した商品名「いぶりばでい」にして、パッケージデザインも考え、秋田市内の食品店への販売交渉を行う、という製造から販売までをすべて大学生が体験する、というものである。この活動は、平成 21（2009）年からずっと続いている。著者もいぶりばでいを食したが、とても香ばしくておいしいがっこであった。この活動は、地域交流という意味合いのほかに、若者層へ伝統食の見直しを促すとともに、大学生がいぶりがっこに関与することによる一般市民へ伝統食を見直す機会を与えているのだと思われる。

秋田大学では、大学院工学資源学研究科附属ものづくり創造工学センターが支援する「秋田まるごと！GABA ヘラアイスプロジェクト」にも大学生が主体的に取り組んでいる。GABA ヘラアイスは秋田名物のババヘラアイスに神経伝達物質の GABA（γ-アミノラクサン）を添加した新商品で、大学生が開発したものである。しかも添加する GABA は秋田大学が開発した特許技術により生産されたものである。平成 25（2013）年 7 月には、地元秋田の企業である（株）諸井醸造のしょつつるを使用した「諸井スペシャル」という 2 つめの商品を開発している。（現在、三平ソバの実入り、しょつつる味、の 2 種類の GABA 入りアイスの商品化が進んでいる。）

これらの取り組みは大学生がローカルフードと向き合う新たな試みとして非常に注目すべきものであるとともに、「あきたの食」講座のテーマにあった活動でもある。

がっこなどのしょっぱいものが好き、味付けが濃い→高血圧の原因

秋田県は、あきたこまちで有名な米どころでありながら、県民は結構麺好きである。うどん、ラーメン、そばとさまざまな麺を好んで食している（地方地方に独特のそばがある）。有名なところとしては、稲庭うどん、十文字ラーメンがあげられ、和そばもよく食されている。麺好きだけでなく、秋田県民はしょっぱいもの好きでもある。

秋田県民の 1 日の塩分摂取量は、成人男性が 12.0g、成人女性が 10.2g（平均値・平成 23 年）で、これらは全国平均よりもやや高めである（秋田県民健康・栄養調査結果（平成 23 年度）のホームページ）。1 日の塩分摂取量の目標値は成人男性で 9g 未満、成人女性で 7.5g 未満と言われている（厚生労働省「日本人の食事摂取基準」（2010 年版）のホームページ）。そして、秋田県では 7 割以上の男女が適量以上の塩分を摂取していることが、秋田県民健康・栄養調査によって明らかになっている。塩分摂取量が多い事は、高血圧へとつながってしまうため、秋田県では重要な問題である。がっこなどはそもそも高塩分食品である。それでは、秋田県民のがっこ好きや濃い味付け好きはどこからきているのだろうか。秋田県内に 1 次産業従事者の比率が高いことや豪雪地帯があることなどは、関係があるのだろうかないのだろうか。がっこなどの保存食という観点も重要である。食べたくて、ではなくて仕方なくしょっぱい保存食を食べていてしょっぱいもの好きになってしまった可能性はないのだろうか。大学生による踏み込んだ調べで是非あきらかにして欲しいものである。

しょっぱいものだけでなく、甘いものも好きなのが秋田県民である。秋田県の南部地域では、料理に砂糖をたくさん入れることが多い。また同地域の名物料理に、寒天のなかに野菜やそうめんをいれて、甘い味付けにして固める寒天よせの料理がある。甘い寒天のなかに野菜やそうめんが見事にマッチして絶妙な味でくせになる。バター餅が甘いのも、県北部地域のあめっこ祭りなる行事も、秋田県民の甘い物好きを表している。甘い物好きについても調べる価値がありそうだ。

食とは、生き物をありがたくいただく

そもそも食材はすべて生きている（生きていた）

生物由来であり、私たちはありがたく、生き物のいのちをいただいているのである。現在の日本は、食料自給率が低い、とても飽食な時代になっており、沢山の食料が廃棄されている現状がある。こんな時代に、食べ物大切さ、ありがたみ及び食に関わる人々への感謝、を意識するのは容易ではないし、ましてそれらを教育の現場で伝えるのも容易ではない。そんな中、内田・諸江（2009）の絵本「いのちをいただく」は、食材にされる生き物と食肉加工センターで食材にするために生き物のいのちをとる仕事をしている方のお話であり、とても感銘を受ける本である。

私たちは簡単に生肉を小売店で入手でき、自らの手を汚さずに済んでいるが、誰かがその作業をやってくれているのである。「いただく」のは、生き物のいのちだけでなく、食卓にあがるまで、関わっている人々のいのちの時間もいただいていることになかなか気付けないでいる。小学校や中学校で解剖の授業は、なりを潜め、家庭では包丁を握る主婦や主夫が減少している。こんな時代、生き物のいのちを奪って私たちのいのちが成立していることを自覚するのは、いのちの尊さを強く自覚するのは、難しい。こんな時、絵本「いのちをいただく」は、強い味方になる。食育の教材としてこの絵本をもっともっと活用されることを強く願う。著書もこの絵本を使って、中学生に30分ほど講話をした経験がある。

小中学校の教育現場では、給食が食育の大きな場となる。アレルギーの問題は昨今クローズアップされていて、現場でも対応が大変のようである。また、地産地消に積極的に取り組んでいるところもあるし、秋田県内でもローカルフードをメニューに取り入れているところもある。

給食は、保育園や幼稚園の一部でも提供されている。食育に積極的に取り組んでいる保育園や幼稚園を取材して紹介している「食育保育園」（松本，2012）には、小学校時代よりもより小さい時から食育の重要性がつつられている。自分が小さい頃にあまり親の食事の手伝いをしなかった世代が親となっている日本社会では、全体として食・料理の構図が大きく変わりつつあり、加工食品・冷凍食品に大きく依存し、家庭内調理が崩壊しつつある。そのために、幼児に保育園や幼稚園で食育をする重要性が増しているのである。

秋田県の大館市のJA あきた北青年部に所属する農業者の有志6人は、地産地消の推進や子供たちの食育に取り組もうと「フードレンジャー」を立ち上げ、すでに同市内の保育園で食育のイベントを開催し活躍している（秋田魁新報社，2013a）。フードレンジャーの今後の活躍におおいに期待したい。

秋田大学にはもちろん給食はない。大学生は単身で生活していることが多く、食生活はみだれがちである。大学生が自分の食生活を見直すとともに、秋田県に限らず、学校給食・食育について研究してみるのも意義深い。その際に、秋田県内の保育や幼児教育にかかわる実践報告（長沼・奥山・山名，2012）は手助けになる文献である。また、秋田大の大学生に対する秋田大学生協食堂（いわゆる学食）の貢献や役割について調べるのもよい。

食の安全性の確保の視点

平成23（2011）年に東日本を襲った地震と津波は、原子力発電所の事故による放射線被害をも引き起こした。この年、日本中が食品の放射線被害を心配したが、実は私たちの食卓には、別の不安もやってきている。それは遺伝子組み換え食品である。遺伝子組み換え食品は、遺伝子組み換え作物から作られた食品で、日本でも国の認可を受けた作物が流通している。遺伝子組み換えが従来の品種改良と決定的に異なるのは、生物種を超えた改良である、ということである。遺伝子組み換え食品についてアンディ・リーズ・白井（2013）が指摘するように、人類はこれまで、生物種を超えて改良された生き物を食べてきた歴史がなかったため、遺伝子組み換え作物を食べることによる怖さはまだまだ未知数なのである。遺伝子組み換え食品をはじめ、食の安全性は、日本では、あるいは食料自給率の高い秋田県では、どう確保されたり、確保する努力がなされていたりするのだろうか。興味深い視点である。

食べることの変化と伝統地方食材・家庭料理

戦後（太平洋戦争後）、食料難の時代には、まず食べられるもので空腹を満たし、栄養を補給する、のが第一の優先事項だった。その後の日本の高度経済成長により、旨いから美味しいから食べる、へと徐々に変化してゆき、さらに流行ってい

るから食べる→さらに情報が付与されているから食べる、へと変化してきている、と畑中（2013）は分析している。つまり胃で食べるのではなく、頭で食べる（情報を食べる）ようになってきており、食がファッション化するとともに情報化していると指摘している。

家庭内料理の割合が減り、家庭で魚を捌くことはおろか、お米すら炊かない家庭も増えてきている。朝食を食べない児童・生徒も多いと聞く。一方、伝統的な地方食材を使った家庭料理を作り続けている家庭もある。秋田県内の家庭の食事は一体どうなっているのだろうか。きりたんぽは家庭で作っているのだろうか、小売店で購入しているのだろうか。

先にいぶりがっこを食べない若者の出現を紹介したが、いぶりがっこを若い世代にも広く食べてもらおうと、秋田県仙北市の30代主婦二人が、甘みのあるいぶりがっこを作成し「あきたいぶり美人」という新製品として販売した（秋田魁新報社、2013b）。これは伝統食材・食品を後世に残していきたい、という主婦の願いからである。

少子高齢化が加速している秋田県では、伝統的な食文化をいかにつなげていくかも課題である。秋田県内のハレ（おめでたい時、祭りの時など）で出されていた料理は、きちんと伝承されているのであろうか。秋田県内の結婚披露宴などでは伝統的な食文化が息づいているのだろうか。人が食べなくなれば（需要が減れば）、おのずと供給も生産も減るので、伝統的な地方食材自体が手に入りにくくなり、その結果、伝統料理は消滅し易くなってしまわないのだろうか。このあたりも気になるところである。

最後に

本論文は、秋田大学の教育文化学部の基礎教育科目の1つである地域学基礎の「あきたの食」講座で、学生がテーマを設定する場合に参考になるように、を主眼に書き進めてきた。そのために、あきたの食にまつわるすべてのことを網羅しているわけでも、あきたの食・食材をすべて網羅しているわけでもない、この点をご理解いただきたい。ただ、本論文を一読されて、秋田県内の食事情について多少なりとも理解が進むようであればうれしい限りである。

これまで述べてきたように、秋田県は、とても食に恵まれたところであることがわかる。平成18年度の秋田県の食料自給率（カロリーベース）は174%と全国第2位であり（秋田県政だより か・だ・ろのホームページ）、秋田県はとても豊かな国である。この利点を秋田県民が周知し、県内のローカルフードをより認知することにより、秋田県外からの認知度を高めることができるのだと思う。またマスメディアの影響は大きいので、いろいろな媒体を使って、内外にローカルフードをアピールすることを継続して行っていくのも重要である。

秋田大学の地域学基礎という1つの授業の1つの講座として開設されている「あきたの食」を足場に、大学生自身が秋田県のローカルフードをより認知するとともに、地域に潜む問題点を浮き彫りにし、解決策を考えるきっかけを得てもらえればと願っている。そして何よりも大学生自身の食を見直すきっかけにもしてほしい。

謝辞

文献名としてあげることはできませんが、秋田県内の食に関する方言名（地方名）の部分については、いろいろな方々からの助言によって執筆することができています。一人一人のお名前をあげることもできませんが、ここに厚く御礼申し上げます。平成20（2008）年から平成23（2011）年にかけて実施した市民講座「食べる生物学」は、当時の大学コンソーシアムあきた・カレッジプラザの事務局の藤井和明さん、佐藤昭さん、武田さやかさん、ほか当時の大勢のスタッフおよび角田健司郎さんのご尽力により、運営・実施できたものです。ここに改めて御礼申し上げます。さらに、この「食べる生物学」の講座実施を通して、著者自身、食に関する知見を深めることができたことを申し添えます。

参考文献

秋田県政だより か・だ・ろのホームページ

<http://www.pref.akita.lg.jp/www/contents/1225426694765/html/common/49100534017.html>

秋田県民健康・栄養調査結果（平成23年度）のホームページ

<http://www.pref.akita.lg.jp/www/contents/>

1359699579087/index.html
 秋田魁新報社 (2008);「学び欄 解剖学び調理, 試食も」
 秋田魁新報 2008 年 2 月 6 日朝刊 12 面
 秋田魁新報社 (2013a);「フードレンジャー参上!」
 大館市 若手農家 6 人ヒーロー変身 地
 元園児と初の交流会 地産地消や食育を
 PR」秋田魁新報 2013 年 1 月 29 日朝刊
 22 面
 秋田魁新報社 (2013b);「いぶりがっこ若者もどうぞ
 仙北市 食べやすく切り, 真空パックに
 主婦 2 人が新製品」秋田魁新報 2013 年
 3 月 26 日朝刊 25 面
 朝日新聞社 (2008a);「海の幸おいしく学ぶ」(3 版),「海
 の幸おいしく学ぼう」(4 版)朝日新聞
 2008 年 3 月 1 日首都圏版の夕刊 12 面
 朝日新聞社 (2008b);「食べる生物学講座」朝日新聞
 2008 年 3 月 5 日朝刊 27 面 (秋田面)
 朝日新聞社 (2008c);「天声人語」朝日新聞 2008 年 3
 月 14 日朝刊 1 面
 アンディ・リーズ (著)・白井和宏 (訳) (2013); 遺伝
 子組み換え食品の真実. 全 293 頁 (株)
 白水社 東京都千代田区
 石井照久 (2009); 教養基礎教育科目「総合ゼミ」の実
 践報告. 秋田大学教養基礎教育研究年報
 11: 1-8
 石井照久 (2013); 教養基礎教育科目「総合ゼミ」5 年
 間の軌跡. 秋田大学教養基礎教育研究年
 報 15: 29-38
 石井照久・川邊聡子・今野大樹・松本勇紀・目黒耕平・
 立花希一・望月一枝 (2011); ジェンダー
 からみたマンガー秋大生の視点からー.
 秋田大学教養基礎教育研究年報 13: 1-12
 石井照久・菊池友希子・立花希一・望月一枝 (2012);
 マンガとライトノベルにおける姿形・言
 葉・ジェンダー表現ー英語訳・独語訳と
 比較してー. 秋田大学教養基礎教育研究
 年報 14: 47-54
 石井照久・菅原麻有 (2010a); 秋田県における市町村
 のシンボル生物の変遷とその教育利用.
 秋田大学教育文化学部教育実践研究紀要
 32: 125 - 133
 石井照久・立花希一・望月一枝 (2010b); 教養基礎教
 育科目「総合ゼミ・講座 E・文化にみられ
 る性」の 3 年間の実践報告. 秋田大学教
 養基礎教育研究年報 12: 1-27

内田美智子・諸江和美 (2009); いのちをいただく. 全
 77 頁 西日本新聞社 福岡市中央区
 厚生労働省「日本人の食事摂取基準」(2010 年版) のホー
 ムページ
<http://www.mhlw.go.jp/houdou/2009/05/h0529-1.html>
 厚生労働省のホームページ
http://www1.mhlw.go.jp/houdou/1203/h0323-1_a_11.html
 こばやしたけし (2010); はじめての秋田弁. 全 121 頁
 (有) 無明舎出版 秋田市
 こばやしたけし (2012); あきたをおしえて!! 全
 138 頁 くまがい書房 秋田市
 佐川 馨 (2011); 二つの県民歌《秋田県民歌》《県民の歌》
 制定の背景 (1) - 郷土教育の隆盛と《秋
 田県民歌》-. 秋田大学教育文化学部研
 究紀要教育科学 66: 63 - 71
 内閣府食育推進室食育推進基本計画のホームページ
<http://www8.cao.go.jp/syokuiku/about/plan/index.html>
 内閣府食育推進室食育白書のホームページ
<http://www8.cao.go.jp/syokuiku/data/whitepaper/index.html>
 内閣府食育推進室のホームページ
<http://www8.cao.go.jp/syokuiku/index.html>
 内閣府のホームページ
<http://www8.cao.go.jp/syokuiku/about/law/law.html>
 長沼誠子・奥山順子・山名裕子 (2012); 20 世紀秋田に育っ
 た子どもたちー遊・学・食ー. 平成 23 年
 度秋田学・白神学研究報告: 53 - 80
 畑中三応子 (2013); ファッションフード, ありま
 す。ーはやりの食べ物クロニクル 1970 -
 2010. 全 380 頁 (株) 紀伊國屋書店 東
 京都新宿区
 日高水穂 (2011); 秋田県民は本当に〈ええふりこぎ〉か?
 全 233 頁 (有) 無明舎出版 秋田市
 日高水穂・石沢真貴・近藤智彦 (2009); 秋田における
 「県民性」言説の創出と再生産. 秋田大学
 教育文化学部研究紀要人文科学・社会科
 学 64: 51 - 61
 松本絃宇 (2012); 食育保育園. 全 213 頁 (株) 明石
 書店 東京都千代田区