

## 「地域学基礎〈あきたの食〉講座」の3年間の実践報告

石井 照久・山名 裕子・宮野 素子・立花 希一

### Report of practice of “Foods’ culture of Akita” course 3 years as one of “Introductory seminar for regional studies” courses in University’s General Education

Teruhisa ISHII, Yuko YAMANA, Motoko MIYANO and Kiichi TACHIBANA

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)」は、毎年 7-11 の講座から構成されている。「あきたの食」講座もその一つで、これまでに 3 年間活動を繰り広げてきている。「あきたの食」講座の 3 年間の授業で 6 つの研究テーマに取り組み、地域がもつ面白い特色が明らかになったので、報告する。

In 2012 “Introductory seminar for regional studies” was newly opened as a subject in 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, practice of “Foods’ culture of Akita” course 3 years has been described.

#### はじめに

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 つとして、平成 24 (2012) 年から「地域学基礎」がスタートした。この科目は新規科目ではあるものの、実際には、同じく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いた学部教員分野横断型授業「総合ゼミ」(平成 19 (2007) 年から平成 23 (2011) 年まで過去 5 回開講)、のノウハウやコンセプトを受け継いだ科目である。

「総合ゼミ」は実質 5 年間で幕をおろしており、それについての詳細な報告である石井 (2013) によると、総合ゼミで多岐多彩な分野の研究が授業中に繰り広げられたことが理解できる。また、総合ゼミにおける研究成果は、その他にも石井 (2009)、石井ら (2010, 2011, 2012)、佐川 (2011)、日高ら (2009) があり、「総合ゼミ」が単なる大学生向けの一授業ではなく、学生と教員の共同の

研究活動の実践場としても機能していたことがうかがえる。「地域学基礎」も同様の要素を含んだ授業科目である。

「総合ゼミ」の標準履修年次は大学 2 年生であったのに対し、「地域学基礎」の標準履修年次は大学 1 年生とした (どちらの科目でもそれ以外の学年の受講ももちろん可能であった)。このことは、大学に入学したあとの早い時期に、フィールドワークの入門学習を、地域研究を基盤に体験すること、およびプレゼンテーションを体験すること、がその狙いにあるからである。

平成 24 (2012) 年と平成 25 (2013) 年の「地域学基礎」の授業は、従来の教育文化学部生を対象に基礎教育科目のなかの選択必修科目として開講されていたが、学部の改組により、平成 26 (2014) の「地域学基礎」は、教育文化学部地域文化学科 1 年生の専門科目の必修科目となった。

「地域学基礎」は、学生が活動する場となるいくつかの講座から構成されている。これは「総合

ゼミ」と同様である（石井, 2009, 2013）。そして、それぞれの講座は、研究分野の異なる数名の教員から構成されている。開講年度によって、いくつ講座が開設されるかは、若干異なっており、平成24（2012）年の授業では9の講座が活動を繰り広げ、平成25（2013）年の授業では7の講座が活動を繰り広げ、さらに平成26（2014）年の授業では11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」を構成する講座の1つで、これまでに3回（3年）活動を行ってきた。平成24（2012）年の「あきたの食」講座担当教員は立花希一・山名裕子・石井照久の3名、平成25（2013）年と平成26（2014）年の「あきたの食」講座担当教員は立花希一・山名裕子・宮野素子・石井照久の4名であった。本論文では、「あきたの食」講座の3年間の実践を報告したい。3年間の実践では、地域がもつ面白い特色も明らかになったので、あわせて報告したい。

#### 「あきたの食」講座の視点・視座について

「地域学基礎」を受講する学生は自由な意思によって、提示されているいくつかの講座の中から活動したい講座を決定する。平成24（2012）年は4名の学生が、平成25（2013）年は18名の学生が、平成26（2014）年は12名の学生が、それぞれ「あきたの食」講座に所属した。食にあきたが関係していれば、「あきたの食」講座の対象である。かなり幅広いテーマ設定が可能であるので、おおよそ絞ったテーマの分野群みたいなものを授業開始時に教員サイドから示している。しかし、教員サイドが示すものを越えた、ユニークなテーマを学生が設定するのが常であった。

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）。4名の受講学生は、すべて秋田県外出身者であったため、このようなテーマになった。

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。4つの研究テーマのタイトルはそれぞれ、「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。

平成26（2014）年は、12名の学生が研究を行った。この年の授業開始時には、著者の一人の石井によるあきたの食に関する視点・視座についての報告書（石井, 2014）の別刷をあらかじめ配付しておいた。その別刷にはテーマ設定のヒントが書かれている。そのところ「秋田県産100%のラーメン作りは可能か?」というテーマに決定し研究を行った。

本論文では、過去3年分6つのテーマによる研究成果を述べていきたい。研究成果のなかでは、地域がもつ面白い特色も明らかになっている。これらを学生自身が自分達のフィールドワークによって明らかにし、理解していったことは、実践型授業の特色であり強みである。

#### 平成24（2012）年の研究テーマ「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」の授業成果

取り組んだ学生名（学生の所属と学年）：石丸杏子（人間環境課程1年生）、田中翠（人間環境課程1年生）、沼澤雄大（人間環境課程1年生）、水庭布紗子（国際言語文化課程1年生）

研究の目的：講座メンバー全員が秋田県外の出身学生なので、秋田の食がどのようなものか知りたいと思い、調査することにした。

方法：①祭りなどの屋台での聞き込み調査 竿燈まつり（8月5日）、食と祭りの大博覧会（10月8日）、醸しまつり（10月8日）、おもてなしまつり（10月14日）で現地調査を行った。現地調査では、秋田にどのようなソウルフードがあるのかを知ることが目的に、自分たちで試食するとともに食材の産地などについての聞き込みを行った。②学校給食調査 秋田市、横手市に問い合わせ、学校給食の献立や企画について教えていただき、献立を解析した。また、比較対象としてメンバーの出身地である、神奈川県横浜市、山形県新庄市の献立も入手し、解析した。それぞれの解析では、地元ならではの食材を生かした献立があるのかどうかに着目した。

結果：①祭りなどの屋台での聞き込み 秋田の食について知ることができた（秋田全域や市町村でのソウルフードなど）。祭りなどのイベントでは地産地消に取り組んでいた。昔から食べられて

いたものや、地域活性化のために新しく発案されたものがあった。秋田のご当地グルメの一部秋田県のババヘラアイス、秋田県のぶたんぼ、秋田県のだまこ鍋、秋田県の稲庭うどん、秋田県のかやき、北秋田市のバター餅、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、男鹿のしょつつる焼きそば、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、横手市の横手やきそば、東成瀬村のどんが汁など。②学校給食調査 調査した4市すべてで、給食でご当地グルメを出していた。また、秋田では秋田県産の食材を使っているものが多かった。実際の献立例なまはげラーメン(秋田市)、じゅんさいのすまし汁(秋田市)、山菜丼(秋田市)、ハタハタの天ぶら(秋田市)、横手焼きそば(横手市)、納豆汁(横手市)、ミズかやき(横手市)、きりたんぼ(横手市)、いぶりがっこ(横手市)、サクランボ(新庄市)、庄内メロン(新庄市)、杏仁豆腐(横浜市)、中華スープ(横浜市)など。

考察とまとめ：祭りの調査では、秋田の食について知ることができた。屋台では、秋田県外出身の自分たちでも知っているような、「稲庭うどん」や「いぶりがっこ」、「バター餅」を見ることができた。他にも自分たちの知らない、市町村でのソウルフードや地域活性化のために新しく発案された「ぶたんぼ」「美郷まんま」など、地元の取り組みようも見て取れた。秋田の食の豊富さに驚くとともに自分たちの地元のソウルフードにも興味が湧いてきたので、今後調べてみたくなった。学校給食調査では、地産地消に向けて多くの企画があり、例として「横手のごっつお給食」(横手産の食材をたくさん使った給食)やご当地グルメ献立などがあった。給食の食材でも、秋田市と横手市では秋田県産のものを多く使っていた。

#### 平成 25 (2013) 年の研究テーマ①「秋田ならではの食材を使ったメニューの提案と販売」の授業成果

取り組んだ学生名(学生の所属と学年)：石井桃香、伊藤恵理香、小松千紜、佐藤菜奈美、塚本かれん(すべて地域科学課程1年生)

研究の目的：秋田の食について学び、秋田ならではの食材を使ったメニューを提案したいと考え

た。さらに考えたメニューを実際に秋田大学の生協食堂で販売することを目標とした。

方法：提案するメニューの食材を考えた(梨と枝豆に絞った)。秋田にはブランド梨が多く存在しているにも関わらず、あまり県内外に知られていない。また、梨を使ったレシピはあまりないので意外性もある。これらから、梨のレシピを開発し、実際に販売することで、秋田の梨の魅力を知ってもらおうと考えた。枝豆は秋田県が生産と販売に力をいれているため扱おうと考えた。次に、果樹園にフィールド調査にいった(9月12日)。その後、梨と枝豆で合計5つのメニューを考え、実際に料理した。10月10日の「地域学基礎」の中間発表で梨を使った1つのメニューを会場で試食してもらった。中間発表の当日、秋田大学の生協食堂の時岡さん(チーフ)に試食してもらった(1回目、1品のみ)。10月25日、生協食堂で試食をしてもらった(2回目)。11月6日、生協食堂で試食をしてもらった(3回目)。この日、生協食堂での2品のメニュー提供の了解を得た。11月11日、生協食堂で最終試食をしてもらった(2品)(4回目)。11月12日、完成品を試食してもらった(2品)。11月20日、生協食堂での販売(2品)とアンケート・インタビュー調査をそれぞれ行った。

結果と考察：「地域学基礎」の中間発表時で試食してもらった感想や、秋田大学の生協食堂で試食を重ねてもらった結果を踏まえて、メニュー2品、「梨と鶏肉の中華炒め」と「梨と鶏肉のトマト煮込み カレーピラフ添え」が完成した。枝豆を使った料理は、途中で断念した。そして、秋田大学の生協食堂にて、11月20日(水)の11:30から「梨と鶏肉の中華炒め」を80円で50食、同日の17:00から「梨と鶏肉のトマト煮込み カレーピラフ添え」を360円で36食、それぞれ提供してもらった。これらの料理はもちろん秋田大学の生協食堂のスタッフが調理したものである。どちらの料理も販売開始後1時間以内にすべて完売となった。これらの料理を実際に食べた方(そのほとんどは大学生)に、直接にインタビュー調査を行ったり、紙面によるアンケート調査を行ったりした結果、以下のことが明らかとなった(料理の味についてはとても好評だった)。まず、秋田にブランド梨があることをほとんどの人(約9割)

が知らなかった，ということである。昨年，男鹿市の「おもて梨」が一躍有名にはなったものの，依然，秋田県のブランド梨の認知度は低いことがわかった。また，9割以上の方が梨を使った料理を食べたこともなかった。さらに，今回の料理を食べて4割位の方が秋田の食に興味をもってくれたこと，この料理を約7割の方がまた食べたいと思ってくれたこと，なども明らかとなった。秋田県内にはさまざまな食材があるが，新しい料理を通して食材を知ってもらうことができることが今回の研究で判明した。

### 平成 25 (2013) 年の研究テーマ②「秋田の銘菓—今，これから—」の授業成果

取り組んだ学生名 (学生の所属と学年)：小松千夏，佐々木有凜，佐藤育子，佐藤瑞貴 (すべて地域科学課程1年生)

研究の目的：秋田の銘菓の過去や現在を知り，人気を今後も保つためにどんな工夫がなされているか探り，秋田の銘菓のこれからの考えることを目的とした。

方法：①小売店現地調査により，どんな銘菓があるのかを調べた (秋田駅周辺のトピコ・アトリオンにて9月24日に実施)。②製造元調査で主力製品・新商品・発売年代・お客さんの年齢層をたずねた (6製造元を対象に電話により11月19日に実施)。③調べた結果をお菓子発売年代表にまとめた。

結果：①小売店調査結果；各店でどのような商品を販売しているか，どの商品を推奨しているかが分かった。②製造元調査結果；各商品の詳細，売れ筋商品，発売年代などが分かった。また，かつてのもろこし屋がお菓子屋に変化したものが秋田のお菓子屋の特徴であることも判明した。ある製造元では，「秋田県の食材を使う」ことをポリシーとしていた。その製造元を習って，昔は商品の原材料の産地がほとんど県外であった別の製造元でも，新商品はなるべく秋田産の原材料を使うようになった，とのことであった。そのため，秋田の銘菓の多くに秋田産の原材料を使用した商品があった。③完成したお菓子発売年代表をみると江戸時代からある，もろこし，に，りんごもち，金萬，などが1950年代に加わり，さらに秋田新幹線開業の1970年以降，沢山の秋田の銘菓が出

現してきたことがわかった (もろこし，りんごもち，金萬，はそれぞれ銘菓の名前である)。

考察とまとめ：秋田の食材を使うこと (地産)が進んでいた。和菓子だけにこだわらず，洋菓子の要素も混合されたような商品が開発されてきていた。昔のお菓子に比べて甘さ控えめで食べやすくなってきていた。今後は，伝統的なお菓子を残しつつ，幅広い年齢層の消費者に好まれる商品を開発していくことが必要であると考えた。さらに，秋田県産の原材料をもっと使用していくことで秋田県のPR活動につなげることも重要だと考えた。そして，全国的な認知度の高い銘菓 (金萬，(生)もろこし，バター餅)をもっと開拓して増やしていくのも必要だと考えた。

### 平成 25 (2013) 年の研究テーマ③「秋田の米とその利用」の授業成果

取り組んだ学生名 (学生の所属と学年)：村上公汰，星康太，高橋龍太郎，大島沙央理，小玉由梨 (すべて地域科学課程1年生)

研究の目的：秋田の代表的な農産物である米とその利用について調査し，秋田の米とその利用の可能性を探ることを目的とした。

方法：①お米を使った商品を現地で調査した (スーパー，お菓子店)。②秋田の米粉工場を現地調査した (淡路製粉)。③秋田の米のPR活動を調査した (「JA全農あきた」へ電話調査)。

結果：①タカヤナギグランマート手形店へ行き，インタビューを行ったところ，米を使用した加工品は何をおいているか，の質問に対しては玄米パン，米粉 お菓子 (せんべい，かりんとう，もち)であった。販売するお米の中で何が人気か，に対しての回答はパールライスのあきたこまち5kg (学生が多いため5kgが人気)であった。販売しているお米の品種は何か，に対しての回答は，秋田市産古代紫米，秋田産ゆめおばこ，秋田産あきたこまち，大仙市産おばこ米，あきたこまち玄米，秋田産淡雪こまち，宮城産ささにしき，魚沼産こしひかり，新潟産こしひかり，北海道産ゆめぴりか，仙北市産きぬのはだ (もち米)，であった。過去に，販売している米を使用した食品に対して消費者から米の品種の要望はあったか，については，グランマートではそれらの商品に秋田県産の米しか使っておらず，それをうりにしている，

多くの消費者はそれに満足しているので、米の品種に対する要望はない、との回答であった。次に、お菓子のくらす秋田店へ行き、米を使った商品について調査したところ、「あきたこまちくらんち」(秋田県産あきたこまちをあられ玉状に加工したものをホワイトチョコレートでコーティングしたもの)、「醤油ろうる」(「あきたこまち」の米粉を100%使ったロールケーキで醤油クリームは角館産の醤油を使っている)の2つを紹介していただいた。②淡路製粉を訪問調査した。淡路製粉は潟上市にあり、1947年に創業し、独自の製粉機械を使用し、秋田県産(潟上市周辺)あきたこまち一等米使用をして、米加工を中心とした原料製造を行っている会社である。米粉に関しては、全国で最初に米粉のパンやケーキへの利用を提案した会社である。また、セブンイレブンで、期間限定で淡路製粉の米粉を使用したホイップあんぱんが発売されたこともある。また、淡路製粉では、コストはかかるがでんぷん損傷率が低く品質の優れた米粉を製造するために、水挽き製法によって製造していた。③JA全農あきたへの電話調査の結果、全国的に秋田米の試食販売を実施していること、あきたこまち30周年の年にインパクトのあるCMを検討し「美女を育てる秋田米」にぴったりの壇蜜さんを起用したこと、CMでは全国的にあきたこまちを知ってもらいたいこと、また県内にも放送して米農家の激励を図りたかったこと、などが明らかとなった。さらに今後のPR活動の予定として、秋田米を取り扱う全国のお店で今年の新米を使ったミニおにぎりを試食してもらい、実際に食べてもらうことで良さを感じてもらおうことと、農家の方も活動に参加することで安心安全をアピールしたい、とのことであった。

考察とまとめ：スーパーやお菓子店調査で、あきたこまちが多く使われていることがわかった。日本で初めてパンやケーキ用の米粉を製造した工場が県内に存在している(淡路製粉)のは、秋田県の誇りである。米粉はコストが課題だが、将来、小麦粉にとって代われる可能性があり、学校給食への利用も促進するべきだと考える。JA全農あきたへのインタビューで、秋田の米を効果的に宣伝していることがわかった。今回の調査を通じて、秋田の米とその利用には、まだまだ可能性があると感じられた。

#### 平成25(2013)年の研究テーマ④「秋田の味噌について」の授業成果

取り組んだ学生名(学生の所属と学年)：沼倉悠気(人間環境課程3年生)、小松谷恋都(人間環境課程1年生)、皆川歩(人間環境課程1年生)、館山大介(地域科学課程1年生)

研究の目的：秋田には、秋田味噌というブランドがあるので、秋田の味噌文化について調べることを目的とした。

方法：①秋田の味噌や味噌関連商品を小売店で調べた(天王グリーンランド(9月9日)、アトリオン・トピコ(9月19日)、秋田空港・イオン(9月22日)、タカヤナギグランマート手形店(11月18日)、マックスバリュ広面店(11月19日)、いとく秋田東店(11月14日)、ナイス八橋店(11月10日))。②味噌の歴史を年表にしてまとめた。③県内の有名な製造元を見学・調査した(11月4日)。

結果：①小売店調査の結果、各店舗による扱っている味噌商品に大きな違いはなかった。そして、販売されている味噌のうち、県内で製造されている味噌は全体の半分程度だった。主な製造元は小玉醸造株式会社(潟上市飯田川)(シェアが一番だった)、日南工業株式会社(にかほ市院内)、浅利佐助商店(鹿角市花輪)、三浦醤油店(潟上市天王)、大潟村農業協同組合(南秋田郡大潟村)、石孫本店(湯沢市岩崎)だった。ただし、一般家庭用と土産品用の調味料としての味噌には製造元に違いがあった。秋田の味噌には、パッケージに「秋田みそ」と表示されていて一目で秋田の味噌だとわかった。スーパーなどでは、味噌関連漬物、味噌鍋の鍋つゆなどや調味料としての味噌が主流だった。味噌マカロンのようなお菓子や珍しい商品は道の駅やお土産店に限られて販売されていた。②秋田の味噌の蔵元は、1853年創業が一番古いものであった(現在の株式会社安藤醸造)。続いて1855年に石孫本店が創業していた。1800年代に合計4つの蔵元が創業しており、1900年代以降に8つの蔵元が創業していた。③小玉醸造株式会社を見学・調査した(ヤマキウ元祖秋田味噌清酒 太平山 醸造元…県内12軒ある蔵元の1つ。醤油・日本酒も製造している)。その結果、味噌の醸造方法に2つあることが判明した。1つは天然醸造であり、これは昔ながらの自然発酵の製法である。完成まで約1年半かかり、国産(県内産)

大豆のみを使用していた。高級志向のため通信販売が主流だとのことであった。もう一つは適温醸造であり、温度管理により、約七か月で完成させる製法である。値段を抑えられるため一般向けで、県内が売れ筋となっているとのことであった。

考察とまとめ：味噌マカロンから味噌について興味をもった。一般家庭用味噌とお土産用味噌には、製造元に違いがみられた。スーパーにはあまり見られない味噌を使ったお菓子が、お土産店に多くあった。秋田県内には意外と多くの作り味噌蔵元（12軒）があった。秋田県内の味噌の消費量は減っているそうだが、もっと味噌文化を大切にしたいほうがいいのではないかと考えた。今回、秋田の味噌文化が少し理解できたので、今後は大学生がどのくらい味噌文化に接しているかなども明らかにしていくと有意義だと思われる。

#### 平成 26 (2014) 年の研究テーマ「秋田県産 100% のラーメン作りは可能か？」の授業成果

取り組んだ学生名（学生の所属と学年）：松浦みちか（地域科学課程2年生）、赤井七佳（地域文化学科1年生）、伊藤沙稀（地域文化学科1年生）、伊藤久代（地域文化学科1年生）、小野亜希子（地域文化学科1年生）、櫻庭琴音（地域文化学科1年生）、佐々木浩子（地域文化学科1年生）、佐々木陽平（地域文化学科1年生）、庄司茉莉亜（地域文化学科1年生）、菅原寿広（地域文化学科1年生）、杉本奈々（地域文化学科1年生）、高橋隼太郎（地域文化学科1年生）

研究の目的：秋田県民は意外とラーメン好きであるのに地産率の高いラーメンは存在しない。そこで秋田県産 100% のラーメン作りが可能かどうかを調べることを目的とした。また、ちょっとしたアイデアで秋田らしいラーメンに変身させるアイデアを考え、さらに「秋田ラーメン」を定義し、秋田ラーメンによるイベント開催などのプランを考えた。

方法：①夏休みを利用して秋田県内のラーメン店で、ラーメンを実際に食べたり、ラーメン店主にインタビューしたりして調べた（男鹿市の1店、井川町の1店、秋田市の10店、大仙市の1店、横手市の4店）。②ラーメンの具に使えるような素材を小売店やイベントにて調査した（たざわこ芸術村（夏休み中）、鹿角市、秋田駅周辺の各

種イベント（10月11日、12日13日）。③秋田県産 100% のラーメンを試作・試食し、そのレシピをクックパットに掲載した。④既存のラーメンを秋田らしいラーメンに変身させるアイデア作りを行った。それらのアイデアを秋田大学の生協食堂および商工会等へ提案した。⑤「秋田ラーメン」の定義作りと商工会等へ「秋田ラーメン」を用いたイベントの開催を提案した。

結果：①ラーメン店調査の結果、地産率が非常に低いことがわかった。麺は、国産小麦と外国産の小麦のどちらか、あるいは両方を使っていた。しかし、秋田県産小麦を使っている店は調べた中では見当たらなかった。②たざわこ芸術村で販売している「さくらアイス」や鹿角の北限の桃、はラーメンのデザートに使えるそうだった。イベント調査では、秋田県内の様々な食材に出会うことができ、その中でも男鹿の黒塩などはラーメン作りに使えるそうだった。③秋田県産の小麦である「ネバリゴシ」の小麦粉 1 kg を JA 大潟村さんのご厚意で入手できたので、製粉された小麦粉に秋田県産しよつとと秋田県産鶏卵を加えて麺を打った。そして、秋田県産比内地鶏・秋田県産しよつと・秋田県産ネギ・秋田県産醤油を用いてスープを作成した。具として秋田県産男鹿のとろとろワカメ・秋田県産ハタハタのブリコ・秋田県産ネギをトッピングした。こうして秋田県産 100% のラーメンを自分達で試作できた。その味は美味しく満足のいくラーメンができあがった。また、クックパットにこれらのレシピを載せた（『秋田県産 100% ラーメン』

<http://cookpad.com/recipe/2903986>）。

④ちょっと手を加えることで地域の食材を生かしたラーメン・秋田ならではのラーメン、に変身させるプチアイデアをもりこんだ 17 つのメニューを考案し秋田大学の生協食堂（手形店）に提案したところ、すべてのメニューについて高評価をいただいた。中でも「ねばとろラーメン」（醤油ベースのスープを使い、トッピングにジュンサイ、とんぶり、長芋、ネギを使用している）が生協食堂で提供するのに適している、とのことだった。このラーメンは秋田県の特産品であるジュンサイやとんぶりをのせることで秋田らしさを出し、食感でも楽しめる。そして、時期は未定だが 2015 年中に秋田大学の生協食堂（手形店）で「ねばとろ

ラーメン」をメニューとして提供してもらえることとなった。⑤「秋田ラーメン」の定義を、トッピング等に秋田県産の特産品を使っていること、秋田への愛情がこもっていること、とした。秋田県商工会議所連合会や秋田県商工会連合会に、考案した「秋田ラーメン」の定義・イベント案（仮称：秋田ラーメン四天王決定戦）・秋田ならではのラーメンに変身させるプチアイデアをもちこんだメニュー案を提案したものの、いい返答は得られなかった。

考察とまとめ：夏の調査結果から、秋田のラーメン店では地産地消率が低いことが分かったが、同時に秋田ならではのラーメンを作ろうとすると材料の仕入れがなかなか困難であること、ラーメン店で売りたいくても商売的に厳しいところがあるということもわかった。秋田県産100%のラーメンを作ることは可能であったが、実際に秋田県産の小麦粉の入手は困難であった。イベント調査から、地域の人々がその土地らしい食材を生かした商品を多く開発していることが分かったので、今後は、秋田らしさを生かしたラーメンがもっともっと開発されるかもしれない。

ちょっと手を加えることで地域の食材を生かしたラーメン・秋田ならではのラーメン、に変身させるプチアイデアをもちこんだメニューを複数考案し生協食堂に提案したところ、そのうちの1つの「ねばとろラーメン」が、2015年中に生協食堂でメニューとして提供してもらえらることとなったのはとてもうれしいことである。

しかし、「秋田ラーメン」の定義を考え、イベント案、プチアイデアをもちこんだメニュー案とともに商工会等へ提案したが、あまり取り合ってもらえなかったのは残念である。私たちの提案内容があまり魅力のないものだったのかもしれないが、市民の意見を取り入れにくいというのも秋田県の活性化を阻む原因になるのではないかと感じた。

今回の活動を通じて、秋田のラーメンの地産地消率を知ることができた。また、交渉の難しさも感じた。

#### 授業を振り返って—各研究テーマを指導して考えた事—

「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」：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、とても食に恵まれたところであることがわかる。この研究により、秋田にはさらにいろいろなローカルフードがあり、食に恵まれていることを再実感したとともに、あまり有名でないローカルフードの掘り起こしは、石井（2014）が述べているように地域活性にもつながると思われた。学校給食では、各地のローカルフードがきちんととりこまれており、食育が促進されているのを実感した。さらに、実際に学生の調査に同行して、初体験となるローカルフードを数多く食することができたのもとても有意義であった。

「秋田ならではの食材を使ったメニューの提案と販売」：学生達が自分達で考えたメニューを、実際に販売するところまで行ったことは高く評価したい。そして、これらの活動による教育効果は高かったと思われる。その根拠として、活動を通して、学生自身、秋田の食の深さを知ったり、また、メニュー提案を通して食材を加工し、販売することの難しさを感じたり、メニューをPRするためには、ある程度の期間と宣伝方法の工夫が必要だと感じたりしたことに現れている。指導していた私たち教員も、秋田のブランド梨についての知見や実際にメニューを作って商品にする過程について勉強になった。

「秋田の銘菓—今、これから—」：石井（2014）が指摘するように、秋田は甘いものを好む県である。納豆に砂糖をかけて食べることに秋田県民はあまり違和感をもたない。そんな秋田のお菓子をテーマに選んだのは、さすが学生のセンスだと思った。秋田には伝統的あるいは有名なお菓子として、もろこし、りんごもち、金萬、ごまもち、山ぶどうせんべい、長者の山、おばこナ・ひでこナ、さなづら、などがある（ごく一部の紹介である）。金萬はお土産の定番であり、秋田を紹介している本である、こばやし（2010）にも登場する有名なお菓子である。お菓子発売年代表で明らかになったように、2000年代以降には、リンゴパイ、まちこ姉さんのごまもち、秋田スギッチパイ、醤油ばう

むくうへん, など (これまたごく一部である), 次々と新商品が生み出されている。これらの秋田の銘菓が, ある製造元の取り組みがきっかけとなり, 秋田県産の原材料を使用したり活かしたりしている銘菓へと生まれ変わっているのを自分達で明らかにしたことは意義深い。当然ながら, 秋田の銘菓も変容を続けているのである。

「秋田の米とその利用」: お米は身近な食材であるとともに, 日本人の消費量が減っている食材でもある。秋田といえば, あきたこまちという銘柄 (品種) が有名だが, あきたこまちのデビューから 30 年くらいが経過しており, 秋田県では, あきたこまちに代わる新しい銘柄を開発中だという。そんな秋田の特に米粉, に目を向けた学生たちは, 県内に日本で初めてパンやケーキ用の米粉を製造した工場が存在することを自分達で見つけ出した。さらに, JA 全農あきたが, 秋田の米の普及活動を活発に行っていることも実感した。もはやお米はほっといたら売れない食材となっているのである。学生たちは「フィールドワークやインタビューは大変だったが今回鍛えた力を今後の調査活動にも生かしたい」と授業の成果をかみしめていた。

「秋田の味噌について」: この研究チームは, 最初のフィールドワークで訪れた, 天王グリーンランドで「味噌マカロン」という初体験のお菓子に出会った。味噌をマカロンに使うなんて, という意外性から, 秋田の味噌について突っ込んで調べることになった。フィールドワークで研究したいものを見つけてきたことはとても価値のあることである。その後の調査では, 数々の小売店 (日用品を購入するスーパーや, お土産を扱うお店) を丹念に調べ, 秋田の味噌蔵元年表を作成した。そして実際に秋田県内で有名な味噌蔵元に見学に行き, さらに調査を深めた。

秋田での味噌づくりは江戸時代に起源があるらしいが, 現在の日本での一家庭あたりの味噌消費量は, 長野県について秋田県が 2 位であり, 実は味噌が秋田県の文化として浸透していることも明らかにしている。ただし, 最近では, 秋田県内の味噌消費量は減っており, それをどう捉えていくか—秋田県民の塩分摂取量が多いので良しとするのか, 伝統文化・伝統食を守る観点から悪しとす

るのか—難しい所である。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) のに対し, 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)。

秋田県内では味噌の消費量が少なくなってきているので, 塩分摂取量との関係があるのかわからないのか詳細に検証しないとイケないだろうし, 味噌にまつわる伝統文化や伝統食 (きりたんぽに味噌をつけて食べる, 味噌鍋など) の現状も調べる必要があるのかもしれない。さらには, アンディ・リーズ・白井 (2013) が懸念しているように, 遺伝子組み換え大豆が, 秋田の味噌づくりにも関係があるのかわからないのか, も気になるところである。

「秋田県産 100% のラーメン作りは可能か?」: まず, このテーマの下調べを通して, 秋田県民がラーメン好きであることを実感した。秋田県の人口 10 万人あたりのラーメン店舗数は, 42.52 軒 (全国平均は 27.71 軒) で全国 4 位 (2013 年) (ラーメン店舗数のホームページ), 秋田県民がラーメンにかけるお金は一世帯あたり年間 9197 円 (全国平均は 5572 円) で全国 5 位 (2008 年から 2012 年の平均値) (ラーメン外食費用のホームページ) であった。さらに, 実際に学生によるラーメンの実食調査や店主へのインタビュー調査で, 地産率が非常に低いことが判明した。食料自給率が高い秋田なのに, 秋田県産の小麦を使ったラーメンを提供している店は, 調べたところ存在しなかった。これも驚きであった。

調べる過程で, 小麦粉ではなく米粉を使った麺「あきたこまちめん」を学生が発見してくれた。そして, 活動の途中では秋田県産 100% のラーメンを自作するのは無理ではないかと感じていたが, 学生が自力で「ネバリゴシ」を入手してくれたこと, さらに秋田ならではの食材を活用して秋田県産 100% のラーメンを作り上げた努力は大いに評価したい。さらに, プチアイデアをもらいこんだメニューを 17 つも開発し, そのうちの 1 つのメニューが平成 27 (2015) 年中に秋田大学の生



協食堂（手形店）で提供される予定であるのは、学生が積極的に活動した証である。ただ、商工会等への学生からの提案は空振りに終わって残念な限りであるが、「秋田ラーメン」の定義、それによるイベント提案及びプチアイデアをもちこんだメニュー提案は、今後、学生から教員が引き継いで形あるものへと展開していきたいと考えている。

### あきたの食に関して

石井（2014）は、あきたの食についての概略を述べていて、あきたの食の全国的な認知度についても触れている。ご当地探検事務所（2014）には、あきたのグルメや食文化がユニークに紹介されている。一方、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理解できる。こばやし（2010, 2012）は、秋田県内の事情や独特の文化を、マンガを使って面白おかしく紹介している。

こばやし（2010）には、あきたこまち、ぼたっこ（塩鮭）、金萬、パパヘラアイス、きりたんぼ、ハダハダ、ダダミ、横手やきそば、などの食材（食品）が登場し、こばやし（2012）には、加えて、がっこ、いぶりがっこ、鹿角ホルモン、じゅんさい、十文字ラーメン、西馬音内そば、あきたかやき、が登場する。これらの食材（食品）の多くが、もはや全国区に認知度の高いものとなっているのではないだろうか。すなわち秋田は食の国としても認知度をあげているのである。「バター餅」（秋田県の北部のローカルフード）もテレビで取り上げられ、今や全国区となっている。

秋田は食の豊富な国であるので（石井，2014），そんな秋田において食を親しむ講座は市民にとって有意義だと考えられる。そんな講座が著者の一人である石井を講師として、平成20（2008）年から平成23（2011）年にかけて（延べ20回）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）として開講された。その講座では、生き物（主に海産魚介類）について石井が生態や特徴および蘊蓄などを話した後、受講者自身が生き物を解剖・観察し、さらに調理・試食する、というものであった。この講座の様子は、秋

田魁新報社（2008）、朝日新聞社（2008a, 2008b, 2008c）で取り上げられた。市民受講者の年齢層は、小学生から高齢者までとさまざまであったが、それまで加工されたものしか、あるいは名前しか知らなかった食材（生き物）を、詳しく学んでからありがたくいただいたことはとても楽しかったようであった。天声人語の記事（朝日新聞2008年3月14日朝刊1面）（朝日新聞社，2008c）が指摘しているように、ただ食べるだけでなく、いただく対象の生き物の実質を知ることが、私たちの人生の滋味になる。さらには、生き物をより知ってあげることは、いのちをうばう私たちの義務なのかもしれない。食が豊富であるがこそ、いのちをいただいている、という感覚を大事にしていきたい。

そもそも食しているのは、水道水を除けばすべて生き物である。その生き物の命を我々人間はありがたくいただいている・いただかなければいけないことが、内田・諸江（2009）の絵本「いのちをいただく」で痛感する。この絵本は、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る。この絵本は、小学校入学前の子どもさんたちにも理解できると思われる。「食育保育園」（松本，2012）は、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おり、小学校入学前の子供さんたちへの食育の重要性を訴えている。

北東北とも呼ばれる秋田県に住む県民の性格は、決して方言の「ええふりこぎ」（格好をつけること、見栄を張ること）ではないらしい。むしろ堅実なのかもしれないと日高（2011）、日高ら（2009）は述べている。その堅実な県民性から生まれるさまざまな食文化はやはり独特なものがあると考えられる。きりたんぼもその一つと考えられる。また県内の市町村のシンボル生物になっている（いた）食材もある（あった）（石井と菅原，2010）。そもそも秋田県の花は、フキノトウ（通称バツケ）であり、秋田県の鳥はヤマドリで、どちらも食材としても有名である。小坂町の魚のヒメマス、東成瀬村の魚のイワナ、八峰町と男鹿市の魚のハタハタ（県の魚でもある）、にかほ市の

魚のタラ、横手市の木のリンゴ、旧十文字町の木のサクランボ（セイヨウミザクラ）、旧河辺町の花のワサビ、旧大雄村のホップ、などなど食材として有名なものは、地域活性にすでに活かさせているものもあるし、今後、活かせるものもある。

## 謝辞

秋田市の学校給食の状況については平成24(2012)年に当時の秋田市教育委員会学事課の高嶋均様に、横手市の学校給食の状況については平成24(2012)年に横手市役所の高橋正志様および横手市教育委員会教育指導部学校給食課学校給食担当様に、それぞれご教示いただきました、ここに改めて御礼申し上げます。また、フィールドワークでは、秋田県内のいろいろなところに行って取材や調査を行ったり、電話によるインタビュー調査を行ったりしました。その際に、本論文に記載した秋田県内の各地のお店や製造元の大勢の方々に大変お世話になりました。個々にお名前をあげませんが、ここで深く御礼申し上げます。

平成25(2013)年は、秋田大学の生協食堂(手形店)で、考案したメニューを実際に商品として提供していただきました。そして、平成26(2014)年には、生協食堂のチーフの時岡香美さんに持ち込んだ沢山のプチアイデアを吟味していただき、そして「ねばとろラーメン」の試作品を作っていただきご馳走していただきました。時岡さんには、平成27(2015)年中に生協食堂(手形店)で「ねばとろラーメン」を提供してくれることを確約していただきました。秋田大学の生協食堂(手形店)のチーフの時岡香美さんをはじめ食堂スタッフの方々に深く御礼申し上げます。

平成26(2014)年に「ネバリゴシ」を提供してくださったJA大潟村さんに感謝申し上げます。

平成20(2008)年から平成23(2011)年にかけて著者の一人の石井が実施した市民講座「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に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。

## 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
- 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(2014);教養基礎教育科目「地域学基礎くあきたの食」講座)に関する一考察. 秋田大学教養基礎教育研究年報 16:35-43
- 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-秋大生の視点から-. 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-英語訳・独語訳と比較して-. 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(2010);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(2010);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

- 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
- ご当地探検事務所 (2014) ; 秋田県民の謎. 全 191 頁  
中経出版 東京都千代田区
- 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
- 畑中三応子 (2013) ; ファッションフード, あります。  
- 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
- ラーメン外食費用のホームページ  
<http://todo-ran.com/t/kiji/16651>
- ラーメン店舗数のホームページ  
<http://todo-ran.com/t/kiji/11806>