

伝統食から地域の未来を創り出す

指導教員	北陸学院大学 人間総合学部社会学科 教授 田中純一
	北陸学院大学短期大学部 食物栄養学科 教授 新澤祥恵
	北陸学院大学短期大学部 食物栄養学科 講師 俵万里子
参加学生	能登亜希穂・西田桜・光あゆか・佐藤いのり・笛木はるか・石間実桜・馬場美里
	伊藤康洋・出口葵・宮西加歩子・平岡緋莉・芋塚誠・徳升美友・藤井茉優・吉田美優
	吉田涼菜・不動萌音・細川友香里・高田彩未・常林坊祐加・麻下真梨紗・打越玲美
	廣坂彩・多賀二千香・米岸芽吹

1. 活動の成果要約

本事業では以下の2点について付加価値の創出に取り組んだ。

① 崎山いちごを使った新商品開発

既存の限定的な活用法を見直し新たな商品の開発を行うことができた。

② 伝統食をアレンジした滞在者向けメニューの開発

崎山地区の伝統的な食生活、食文化を手掛かりに、特産品であるいちご、ごぼう、シイタケ、米を活用した新メニューの開発が進んだ。

これにより、崎山地区の里山、里海の魅力を向上させる一助となる。

2. 活動の目的

七尾市崎山地区では地域で生産するごぼう・シイタケ・イチゴ・米を特産品として付加価値を高めたいが、商品の特性上、遠方までの販売ができないことや商品価値があるにも関わらず広報の仕方がわからないといった課題を抱えている地域である。

以上の地域からの課題を受け、本事業では崎山を訪れる観光客や交流人口の増加を視野に入れた

① 崎山いちごの付加価値づくり、② 域外訪問者向け食事メニューの開発に着手した。

3. 活動の内容

3.1 崎山いちごを使った新商品開発

崎山いちごは、高いブランド力のいっぽうで生産量が少ないことから、旬の時期である5月ごろにはほとんどが消費されてしまう。それ以外の規格外いちごについては地元の女性グループがジャムを製造・販売してきた。本事業ではジャムを基本としながら、新たな顧客開拓につながる商品の開発を検討した。そのために、いちご生産者聞き取り、生産現場視察を行ったほか、ジャムを製造する女性グループへの聞き取り調査を実施した。加えて5月に開催される崎山灯台祭に参加し、いちごやジャムの販売の様子、顧客の反応などを参与観察した。一連の調査を経て、崎山いちごを使った「酒粕いちごジャム」を開発した。

3.2 地元伝統食に関するデータベースづくりと伝統食を活かした食事メニューの開発

これまで崎山地区に居住する9名に伝統食、報恩講や祭りの食事について聞き取り調査を行った。主なスケジュールは以下の通りである。

- 第1回 8/27 女性1名 伝統食・日常食など
- 第2回 10/7 女性6名 報恩講、祭りの食事など
- 第3回 10/18 男性2名 学校給食

調査の結果明らかとなった崎山地区の食文化に関する特徴として、以下の点が挙げられる。

- ①飯：白飯の代わりに麦ごはんを食べることもあった
赤飯：小豆、小豆＋金時豆
寿司文化（地場の魚を保存のきく方法で加工した寿司）はない
- ②魚介類：ナマコ：三室で漁が盛ん→味噌、ポン酢、大根、ゆずなどで和える
タコ：岩礁が多く、たこつぼ漁が盛ん→いもたこ、たこ飯、たこと葱の串焼き
サザエ：麹味噌漬け、つぼ焼き、刺身
こんかいわし：伝統の魚の保存食
海藻：モズク、アカモク
- ③野菜：漬物：たくあん、白菜の漬物
ごぼう：岡ごぼうを使った七日炊き、きんぴら、かき揚げなど
- ④おやつ：さつまいも：茹でて、かまどの上の網の上で炙る
団子：ぜんざい、あべかわ、かきもちなど
里芋おはぎ：もち米に里芋を混ぜる
きび餅、栗餅
- ⑤その他：正月：雑煮、昆布ㄨ
味噌：各家庭で栽培した大豆で味噌づくり、はちめの味噌汁
山菜：みずぶき（かたは）、こごみ、ふきのとう等
魚→ごちそう 肉→ほとんどなし 野菜中心
学校給食：地域のお母さん方が当番になって給食を作っていた
海に近い地域：海のものが多い 山に近い地域：山のものが多い

住民聞き取り調査を受け、地域での伝統的な食材調理法を尊重しながらも、現代的な視点を反映したメニューの開発に取り組んだ。住民対象に開催した試食会（12月21日、崎山地区コミュニティセンター）では、当初提案を受けた4つの農産品を基本に海産品やイノシシ肉など、崎山地区が持つ天然資源のポテンシャルを活かした16品の料理を提案した。

「こんかいわしご飯」「タコ飯にぎり」「たら苺そぼろ・錦糸卵押し寿司」「椎茸シュウマイ」「イノシシ肉団子」「タラの昆布締め」「葱だこ」「芋だこ」「丸山」「ごぼうの七日炊き」「ごぼうのグラッセ」「なます」「柿の酒粕くるみ味噌和え」「二色ポテト」「白子豆腐の吸い物」「ヨーグルトゼリー酒粕苺ジャムがけ」



写真2 試食会



写真3 提案した16の食事メニュー

4. 活動の成果

4.1 崎山いちごを使った新商品開発

2019 年 10 月に開催される学園祭でワッフルとしてデモ販売を試みた。学生や一般住民からの反応は好評で、準備していた 66 個のワッフルは早々に完売した。学園祭では崎山地区 4 地域のブランド米の販売を行った。正方形のパッケージに異なる 4 つのデザインが施された商品は、学生たちに好評であり、当日は 40 セット販売することができた。



写真4 崎山4地区のブランド米



写真5 酒粕いちごジャムを使ったワッフル

また、12月21日に崎山地区コミュニティセンターで開催した試食会では、デザートとして「ヨーグルトゼリー酒粕苺ジャムがけ」を提案した。試食した住民からは「後味がよい」「甘味がちょうどよい」など高い評価を得た。加えて色あいや盛り付け方法などについて前向きな意見が出されるなど、住民側が販売に向けて高い関心を持っていることが分かった。

崎山いちごを使った加工品はこれまでジャムのみであった。今回の提案により、今後地域イベントなどで販売するなど新たな展開の可能性が出てきた。

4.2 伝統食を活かした食事メニューの開発

地域の食材を使った食事メニュー開発では、住民代表 11 名に参加して頂き試食会を行った。5 点満点の評価方式では、もっとも高い評価を受けた料理は「ヨーグルトゼリー酒粕苺ジャムがけ」の 4.9 点であり、「ごぼうのグラッセ」は 4.5 点、「イノシシ肉団子」4.4 点、「タコ飯にぎり」4.2 点、「椎茸シュウマイ」4.0 点など高評価を受けた。

4.3 住民と学生との連携の深まり

大学コンソーシアム石川「防災・福祉まちづくり実習」で崎山地区住民との交流が始まったのが 2014 年である。この間「防災」「福祉」の領域で、地域住民との関係が続けられてきたが、本事業は崎山地区を空間的にも時間的にも大きく捉えなおす契機となり、学生と地域住民との連携が一層深まった。このことは 2020 年度以降の活動飛躍の重要な一歩となった。

4.4 その他

①学園祭への住民参加

学園祭には崎山地区より地区コミュニティセンター職員ら 10 名の参加があり、学生とともに会場で地元米の活動を行った。このように住民が大学まで足を運び、共同で販売活動を行うことができたのは、住民と学生とのあいだに一定の信頼関係が醸成されていることを示している。

②聞き取り調査について

伝統食に関する聞き取り調査については、スケジュール調整などの都合から、当初検討していたデータベースを作るほどの件数と情報収集には至らなかった。しかしながら、崎山地区で日常的に食されてきた食事の内容や調理法など、得られた情報を参考に 16 品の開発と提案ができた。

今回提案した料理メニューは一時提案であり完成品ではない。今後住民のアイデアを踏まえ、住民自身が調理し、ふるまう食事メニュー構成を考える必要がある。

③活動を通じて崎山地区が好きになった学生の中には、自らの意思で週末等に崎山地区を訪れる者

が現れている。本事業を足掛かりに、交流人口の拡大につながる可能性がある。

④新聞報道

一連の活動は新聞でも大きく取り上げられた。

20191019 北陸中日新聞 「4町4種のブランド米」

20191222 北国新聞 「崎山の実り弁当に」

5. 次年度の計画

本事業について、地域からの提案はいちご、ごぼう、シイタケ、米といった農産品であったが、むしろ農産品が育つ豊かな自然環境、人々の暮らしにこそ目を向ける必要がある。それゆえ、新商品の開発や食事メニューの提案は、地域を知る手掛かりに過ぎず、地域の自然環境、自然環境と対峙するなかで蓄積されてきた地域生活文化に触れ、これを理解するための機会創出と充実が残された重要な課題である。

この点について、崎山地区では北陸学院大学と連携し、旧北星小学校を基点とした域内観光、学習機能の充実に向けた検討が進んでいる。地域を知るためには、域内にゆっくりと滞在してもらわなくてはならない。そのためには、食事や宿泊といった機能の拡充が求められる。本事業による提案が、地域内での土産物開発、研修プログラム開発、宿泊環境の充実などと重なり合うことで、地域の新たな魅力創出を押し上げることを期待したい。

また、食文化に関するデータ収集については、さらなる情報の集約に努める必要があるため、引き続き住民等への聞き取りを実施する。

以上の点を踏まえつつ、次年度は以下の活動を計画中である。

カテゴリー	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	備考
1 旧北星小学校の活用													4月～6月 検討会議 7月～11月 運用トライアル 12月 評価と次年度に向けた意見交換
2 地域資源発掘 フィールドワーク& 地域活動													①自転車ルートの整備 ②観光資源調査 ③海洋ルートの開発 ④生産・収穫体験（ごぼう・イチゴ・米・シイタケ）
3 伝統食料理教室													第1回 5月 講師：北陸学院大学短期大学部教員 第2回 9月 講師：地元 第3回 11月 講師：スイーツ研究所学生 ※住民・学生双方の学び合い
4 崎山灯台祭り													4月：準備 5月：当日会場運営補助等
5 防災・減災プログラム													6月：防災教育（保育園） 9月：住民向け防災研修
6 地域夏祭り													8月：鶴浦（20人） 9月：三室（20人）
7 栄光祭（学園祭）													お米の販売、スイーツ販売等
8 活動報告会													会場：旧北星小学校
9 次年度計画協議													第1回：2019.12月頃 第2回：2020.3月頃（最終確認）

表2 2020 活動計画案

6. 活動に対する地域からの評価

崎山いちごを使った商品については、2020 年度の崎山灯台祭の会場での販売が検討されている。また食事メニューについても、弁当として研修で提供することや、祭会場で販売することなどの意見が出ています。加えて試食会では、住民から付加価値を向上させるための意見が積極的に出ており、高い意欲を感じる。

学園祭への地元住民の参加、地元を紹介する冊子への北陸学院大学の紹介など、地道な活動が学生や大学の評価につながっている。すでに次年度に向けた意見交換が進んでいることも、これまでの活動が評価されていることの表れではないかと考えている。