

岡山県北東部における地域食文化の変遷  
—旧大原町と西粟倉村の秋祭りを事例として—

Changes in Local Food Culture in the Northeast of Okayama Prefecture  
—Cases of the Autumn Festival in the Former Ohara Town  
and Nishiawakura Village—

星 島 しげ子  
HOSHIJIMA, Shigeko

岡山大学大学院社会文化科学研究科紀要  
第57号 2024年3月 抜刷  
Journal of Humanities and Social Sciences  
Okayama University Vol.57 2024

## 岡山県北東部における地域食文化の変遷 —旧大原町と西粟倉村の秋祭りを事例として—

星 島 しげ子\*

### 目次

- I はじめに
- II 旧大原町の食文化
- III 西粟倉村の食文化
- IV 地域食文化の変化とその要因
- V おわりに

### I はじめに

#### 1. 問題の所在

現在から約50～60年前、1955年（昭和30年）頃から1970年（昭和45年）頃にかけて、日本は戦後の復興から高度成長期へと発展を遂げ、それとともに私たちの日常生活もかなり変化した。生活の中に「冷蔵庫・洗濯機・テレビ」のいわゆる三種の神器が取り入れられ、食品の貯蔵・保管、時間短縮、情報収集など生活の近代化・合理化が進んだ。産業、交通網の整備や流通の進展は家庭生活のみならず地域の生活にも多様化をもたらした。特に地域での生活文化の変化は、都市部のそれと比較してゆっくりと伝播が進んでいたが、高度経済成長期終焉の1973年頃から、都市部との差が一気に縮まったように思われる。また、1975～1985年（昭和50～60年）頃は岡山県の北部地方の交通状況や産業発展は過渡期であり、それまでの各集落の特色ある行事食もこれらのことを背景に変化してきた頃だと考える。今まで当然のこととして行われていた年中行事（ハレの日）の食も、昔のまま継承されているものもあれば、少しずつ形態などを変えながら継承されているもの、継承されていたが途中から何らかの事情により継承できなくなったものなど、地域により異なる要因が作用して変化してきたと考える。社会が変化すれば行事食も時代とともに当然変化すると考えられるが、地域のハレの日の行事食（以降、ハレの食とする）は、その時代の変化を地域に取り入れながら、地域の特色を伝えてきた。

しかし、地域における食文化は時代の変化とともに受け継がれることも少なくなり、継承が困難になりつつある。農業社会であった日本の稲作を中心として地域で継承されてきた関連行事も最近

---

\* 所属・身分（岡山大学大学院社会文化科学研究科博士後期課程）

は行われなくなることが多くなってきている。このことは、淵上ほか（2011）による「特別研究『調理文化の地域性と調理科学：行事食・儀礼食』—全国の報告— 行事食・儀礼食の認知・経験・喫食状況」からも明らかになっている。

ハレとは年中行事や通過儀礼などが行われる、地域社会や個人にとって特別な意味をもつ日である。そして、ハレの食は日常食（ケの食）と違い一般の人々にも継承されてきた。作るのに手間がかかるので日常の食事には供されない食べものや高価で普段は食べられない飲食物が出され、少しずつ地域の特徴を含んで違いをもっていた。しかし、地域における食文化は時代の変化とともに受け継がれることも少なくなり、継承が困難になりつつある。田中ほか（2017）や北野ほか（2014）による調査からは、日本で稲作を中心として地域で継承されてきた関連行事及びその行事食が、地域によっては行われなくなることが示されている。

そこで、地域によりハレの食がどのように変遷しているのかを調査し、その要因を探りたいと考えた。

## 2. 従来の研究と研究の目的

本研究では、岡山県北東部地域の事例として、旧大原町と西粟倉村（図1）における行事食<sup>1</sup>を取り上げる。高度成長期終焉頃の1975年（昭和50年）頃（約50年前）の状況を明らかにするとともに、現代においてはどのように変化したのかを当時と比較しつつ明確にしたいと考える。



図1 旧大原町、西粟倉村各聞き取り調査地域（★印）

（2005年合併前市町村図から作成）

つつある。日本で稲作を中心として地域で継承されてきた関連行事も最近では行われなくなることが多

こうした地域の行事食の変遷を検討したものとして、星鳥（2018）が挙げられる。ここでは、岡山県南部地域の郷土料理としてばらずしを例とし、アンケート調査から、喫食・調理状況の変化をみとところ、ばらずしが年間の主な行事を通して世代を超えて受け継がれている状況は低くなっている。また、田中ほか（2017）によると、「地域における食文化は時代の変化とともに受け継がれることも少なくなり、継承が困難になり

<sup>1</sup> 行事は五節句（一月七日、三月三日、五月五日、七月七日、九月九日）に一月一日（正月）、節分、春彼岸、しろみて、盆、秋彼岸、秋祭り、年越しを加え、更に、ハレの食ではないが、かつては各家で行われていた葬式や法事も加える。今後、聞き取り調査の際に出てきた行事があれば追加する。

なっている」とあることや、北野ほか (2014) も、『春祭り』、『秋祭り』は他の年中行事より認知度、経験度は低く、地域差は認められなかった。稲作儀礼を中心とした行事は、農業就業人口の減少、農業従事者の高齢化とともに廃れていき、行事食の継承も難しくなっている」と報告している。

大原町西町出身の播本 (1982) は、「盆、正月、秋祭りと田舎では最も楽しい行事である」と記しているが、特に、水田耕作を重視してきた日本では、秋祭りは重要視されてきたにも関わらず、現在では、前述の田中ほか (2017) のアンケート調査結果からも、秋祭りの認知・経験度は低下している。

郷土食は、今田 (2006) によると「毎日の生活のなかで、各地域の気候・風土のもとで生産される特産物を用い、それぞれの地域の生活環境を反映しながら自然発生的に生まれてきた家庭料理や加工保存食である場合が多い。そして、家庭や地域のなかで母から子へ、姑から嫁へ、大人から子どもへ伝承されてきたものである。郷土食は郷土料理、伝承料理、伝統食とも言い換えることができ、多くの料理が各地域の行事食としても伝承されてきた」としている。同じ岡山県内でも南部地域で認知されている郷土料理の「ばらずし」は北部地域での認知度は低い。北部地域で郷土料理として挙げられることが多いのは「鯖ずし」である。更に、図2に示すように、今田 (1988) は「岡山県内の鯖ずしは中部以北にのみ伝承されてきた習慣だ」と述べている。

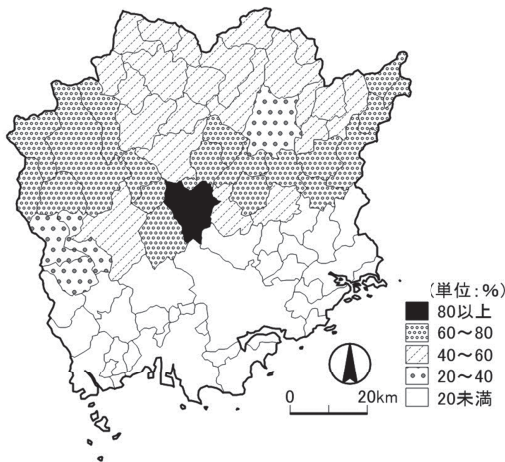


図2 鯖ずし行事食使用頻度  
(今田(1988) から作成)

化したのかを、聞き取り調査を基に、関係論文や地域で作成された資料や文献などを参考に、行事食の中から秋祭りのハレの食を取り上げ、県北東部地域の複数の地域を事例地域として設定し、地域食文化の変遷を明らかにする。

ここで、対象地域を岡山県とした理由として、以下の4点が挙げられる。一つは、東は兵庫県、北は鳥取県、西は広島県に隣接していること、二つは、昔から、交通の要所があること、三つは、交通を通じての往来が地域の食に影響を与えているであろうこと、そして、地域の地理的な構造か

岡山県はその地形から3つの地域（平野部、吉備高原、中国山地）に分けられるが、前述の今田が示すように、鯖ずしは県中部以北に伝承されている（図2）。この様に、行事食は地域により地域性をもつことが示されている。確かに、現在は情報の発達により、地域差はほとんどなくなっている状況だが、県中部以北には、現在も伝承され、地域差があるのかを検討することが必要である。

そこで、本論文では、県北東部地域を対象として、現在と1975年（昭和50年）頃の行事食を比較することを通して、どの様に行事食が変

ら産物に違いがあり、その産物を利用した食があったであろうことである。

まず、岡山県北東部地域のなかでも比較的資料が残っており、聞き取り調査も可能な地域である、旧大原町と西粟倉村における秋祭りの食の変化を明らかにすることを試みる（図1）。

日本の1960年（昭和30年代後半）頃からの高度経済成長は、農業の機械化や生活の都市化を促進した。道路網の整備拡充と乗用車の普及は、出稼ぎ・兼業を容易にし、従来の生活様式を一変し、消費水準を著しく高めたが、反面深刻な過疎現象、社会構造の変化をもたらした。そのため、高度経済成長期の影響が地域に伝播した50年前頃と比較して、岡山県の地形、交通、他県との接点等の視点から比較検討を行い、要因を明らかにすることを試みる。

これ以降、第Ⅱ章では旧大原町における1975年（昭和50年）頃の地域食文化（ハレの日）の実態と現在の様態とが明らかにされ、その変化の過程が明確なものとなる。続いて、第Ⅲ章では、前章と同様の分析手法を用いて、西粟倉村における地域食文化の変化を明らかにする。これを受けて、第Ⅳ章において、岡山県北東部の地域食文化の変化が生じた要因を明らかにする。最後に、本研究を通して詳らになった点をまとめるとともに今後の研究上の課題について言及する。

## Ⅱ 旧大原町の食文化

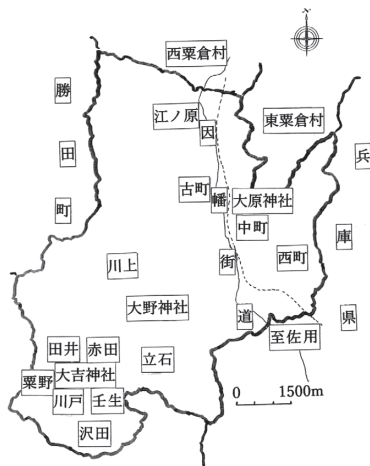


図3 旧大原町における集落分布

（筆者作成）

旧大原町は、県の北東部、旧英田郡の北東部に位置し、北は西粟倉村・旧東粟倉村、東は兵庫県佐用郡佐用町、南から南西は旧作東町、北西は旧勝田郡勝田町に接する。中央部を南流する吉野川とその支流沿いに耕地が開け、集落が点在する（図3）。面積の75パーセント余は山林で、林業の占める割合が高い。町役場の所在する古町は、近世には山陽・山陰を結ぶ因幡街道の要地として本陣・脇本陣の置かれた宿場町である。経済的には姫路・阪神との結びつきが強く、中国縦貫自動車道の開通後はさらにこの傾向が強まっている。1975年（昭和50年）の人口は5,672人、世帯総数1,569（国勢調査データ）、2023年（令和5）年7月現在の人口は3,312人、世帯総数1,585でかなり高齢化が進んでいる。

聞き取り調査は、69歳から91歳までの方（調査時年齢）

の協力を得た。50年前は10から40代で、結婚や仕事、育児、地区の役員などで多忙な日々を送っていた。また、ほとんどの方が集落は別だが旧大原町内の出身である。旧大原町は因幡街道の宿場町として、また、兵庫県佐用町に至る交通の要所だったことが分かる。そして、この交通ルートは距離・利便性から、食材の調達供給ルートとして津山よりも、佐用（姫路）から得ていたと考えるの

が妥当である。以下に聞き取り調査結果を記す。

### 1. Iさんの聞き取り調査結果

聞き取り調査で一番年齢が高いIさんは1932年（昭和7年）生まれの91歳である。しかし、とてもしっかりしていて、当時を思い出しながら語った。

1951年（昭和26年）に栗野から現在の田井に結婚してきた。その当時集落は、田井、栗野、壬生、赤田、川戸、沢田、立石の7つあり（図3）、そのうちの田井から沢田までの6集落が大吉神社の氏子で、立石は大野神社であった<sup>2</sup>。それぞれの集落には頭屋があり、Iさんの婚家は田井の頭屋（御旅所）<sup>3</sup>だったので、6年に1回神社のお世話をしていた。なかでも一番大きい祭りが秋祭りであった。当番になった頭屋集落の若者は神輿、獅子舞を奉納する役を受け、頭屋の庭先で約1か月獅子舞の練習をした。そして、宵宮（宵祭り）には、まず自分の頭屋集落の希望する氏子の家を獅子が一軒一軒回り、最後に頭屋で食事の接待（振る舞い）を受けた。Iさんの婚家は結婚した翌年の1951年（昭和27年）に頭屋が当たっていた。表1に示すように、宵宮から接待をしていた。

表1 I家 秋祭りの食

	昭和27年		昭和50年頃		現在（コロナ前）	
	宵宮	祭り当日	宵宮	祭り当日	宵宮	祭り当日
場所	I家	I家	I家	I家	コミュニティハウス	コミュニティハウス
頭屋	I家	I家	I家	I家	選出	選出
料理 (村行事)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・茶、酒、ビール</li> <li>・3種のすしの盛り合わせ</li> <li>（頭付き鯖ずし、巻きずし、あげずし）</li> <li>・こんにやくのきんぴら</li> <li>・ごんだら煮</li> <li>・酢ごぼう</li> <li>・酢の物</li> <li>・茶わん蒸し</li> <li>・汁</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ごんだら煮</li> <li>・酢ごぼう</li> <li>または</li> <li>・こんにやくのきんぴら</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・昭和27年と同様</li> <li>・茶わん蒸しは除く</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・昭和27年と同様</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・茶、酒、ビール</li> <li>・市販のつまみ（さきいか、イカフライ、カルパスなど）</li> <li>（頭屋により異なる、I家の時はごんだら煮も用意した）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・茶、酒、ビール、市販のつまみ</li> <li>（さきいか、イカフライ、カルパスなど）</li> <li>宴会時</li> <li>・オードブル（仕出し屋）</li> <li>・酒、ビール</li> <li>・市販のおつまみ（同上）</li> </ul>
形態	膳（足なし）	大皿（銘々皿）	大皿（銘々皿）	大皿（銘々皿）		
料理(家)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・3種のすし</li> </ul>	宵宮と同じ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・3種のすし</li> </ul>	宵宮と同じ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・鯖ずし（頭なし）</li> <li>・ごんだら煮（煮物）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・鯖ずし（頭なし）</li> <li>・あげずし</li> <li>・巻きずし</li> <li>・ごんだら煮（煮物）</li> <li>・バーベキュー</li> </ul>

<sup>2</sup> 神社の区域と行政区域は異なる。

<sup>3</sup> 田井地区では神社の祭りの世話をする、同じ旧大原町でも、中町（小坂神社）では氏子総代といい、その集落の神社にまつわる行事についてその集落を代表する。



当時は魚が十分に手に入らない頃だったが姑が工夫し、料理は里芋・あげ・野菜（人参）・ちくわなどのごんだら煮、こんにゃくのきんぴら、酢ごぼう、頭付き鯖ずし、あげずし、巻きずし（ちくわ・卵焼き・人参・干びょう・しいたけ・紅しょうが・高野豆腐）の3種のすしを盛り合わせたもの、酢の物（大根・人参）、茶わん蒸し（餅入り）、汁を姑から習い、作って振る舞っていた。

祭りの当日は神輿、獅子舞は他の5地域を回るので忙しいため、宵宮（宵祭り）に前述の料理を膳（足つきではない）に乗せ、酒も加え、祭りの役など関わる村内の人に振る舞っていたので、作る膳の数も多かった。頭付きの鯖ずしは、図4の鯖ずし専用の桶を使用し、30匹ほどを何日か前から作り、町内の親戚や出先の娘にあげるために作っていた。また、頭屋は三宝にお供え物（紅白の餅、頭付きの鯛、3種の根付き、葉付きの野菜、白米、果物、酒）を祭りの朝に、6地域の総代として大吉神社に奉納する。祭り当日も5地域を回ってきた神輿と獅子舞にごんだら煮のような煮物1品と酢ごぼうとか、こんにゃくのきんぴらを大皿で出していた。

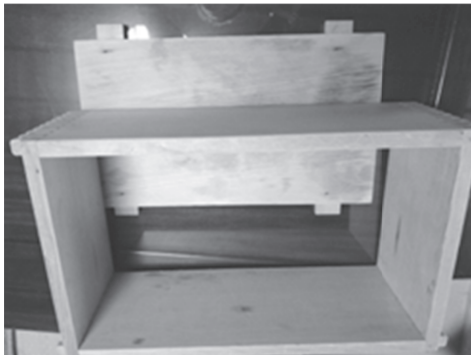


図4 I家鯖ずしの桶（2023、8、30筆者撮影）

Iさんは地域にコミュニティハウスができた2005年（平成17年）頃まで、頭屋（御旅所）として接待をした。1975年（昭和50年）頃の料理は、1952年（昭和27年）の各々の膳に乗せ振る舞った料理を大皿に盛り付け、各自が取るようになった。茶わん蒸しはしていない。

表1に示すように、1975年（昭和50年頃）まで長年にわたりI家が頭屋を務め、宵宮も祭り当日の料理もほとんど内容は変わっていない。

しかし、現在はコミュニティハウスができたことから接待（振る舞い）場所、頭屋の選出方法、それに伴う費用（拠出金）が変更になった。頭屋の選出方法は変更になり、頭屋に選出された家の妻が接待を行っている。現在の祭りの接待の食も変わり、酒と市販のつまみ（さきいか、イカフライ、おかき、カルパス等）になり、最後の神輿を神社に返した後の宴会も仕出し屋にオードブルを頼み、酒、ビール、市販のつまみ等で行う。但し、田井地域では頭屋が御旅所となり振る舞いをしていたが、同じ大原町内でも地域により御旅所自体が家であったり、獅子舞を奉納しやすい場所であったりと異なる。

当番頭屋でないときの自宅の祭りの食は、鯖ずし（頭なし）ぐらいで、家で作る鯖ずしも変化し、I家では現在、3枚下ろしにした生鯖で鯖ずしを8匹（片身で作るので16本になる）程度作る。親戚などの客がある場合は加えてすき焼きを、また、最近はバーベキューが多いという。この様に、祭りの食も変化した。

## 2. Uさんの聞き取り調査結果

Uさんは、町外（岡山市）から結婚後、古町の3世代世帯に同居した。結婚後も仕事を続けていたが、姑は料理があまり得意ではなかったため、同居当時から料理をしていた。姑は兵庫県（平福）出身だが、平福でも鯖ずしを祭りに食するといい、大原町の生活圏とあまり変わらなかった。姑の実母は鯖ずしを作っていたので、姑も鯖ずしを作ったことはあった。しかし、祭りの時に鯖ずしを作らない時には、近所から鯖ずしをもらっていたため、あまり作ることはなかったようだ。また、古町は大原神社（図3）の氏子であり、祭りにはU家の敷地内で神輿や獅子舞が奉納された後、I家の御旅所の役目というよりも、休憩をとる場所の役目を果たしていた（図5）。



図5 1975年（昭和50年頃）U家休憩所（U家提供）

Uさんが同居を始めた1975年（昭和50年）頃、舅は大原神社の宮総代を務めていたが表2が示すように、宵宮に特別な食事などはしなかった。祭り当日は、神輿と獅子舞は先ず旧本陣の有元家へ、次に、地区の数カ所を回り、その中にUさんの婚家の庭先でも奉納をした。Uさんは、図5の右端にある長机を用意し、そこに巻きずしや、いなりずし、赤飯のおむすびを見よう見まねで作り、振る舞っていた。現在

は当番制で、飲み物に市販のつまみだそうだ。

表2に示すように、U家も振る舞う食事は、巻きずしといなりずしのすし、酒と茶だった。巻きずしの具は地域にあるもので、卵焼き・ちくわ・ほうれん草・でんぶなどで巻き、いなりずしはごまや炊き込みの具などその時に合わせて作った。

鯖ずしを作っていない要因として、Uさんは県南の出身で小さい時から鯖ずしを食べることがなく、郷土食としての認知がなかったことや嗜好性がなかったこと、結婚後同居したが、食事作りは、姑から習うことなく作っていたことなどが挙げられる。



表2 U家 秋祭りの食

	昭和50年頃		現在（コロナ前）	
	宵宮	祭り当日	宵宮	祭り当日
場所		U家庭先		コミュニティハウス
休憩所 (村行事)		U家		当番制
料理 (村行事)	・しない	・茶、酒、ビール ・巻きずし ・いなりずし ・赤飯のおむすび ・つまみの菓子	・しない	・茶、酒、ビール ・市販のおつまみ（さきいか、イカフライ、カルパスなど）や駄菓子
形態		大皿		
料理（家）	・しない	・巻きずし ・いなりずし ・赤飯のおむすび (鯖ずし(姑が何回か)) ・煮物	・しない	・巻きずし ・いなりずし ・赤飯のおむすび ・煮物

現在でも、秋祭りに古町地域は毎年神輿や獅子舞が回る。そして、町から出ている人は過疎化した地区の屋台を担ぐために帰ってくる。その時に各家では帰省した家族にご馳走をする。U家では、現在の食事でも1975年（昭和50年）頃と変わりはない。

### 3. Kさんの聞き取り調査結果

Kさんは西粟倉村で生まれ、19歳で大原町に結婚してきた。調査時は、川上に住み、結婚50年（金婚式）を迎える。1975年（昭和50年）頃は姑、Kさん夫婦に子どもたちの3世代同居だった。Kさんの夫も姑も、以前（Kさんが結婚する以前）は稲刈りの時期が現在よりも遅かったため、祭りが終わっても祭りの鯖ずしをおやつ代わりに食べていたと話す。表3に示すように、秋祭りには鯖ずしを10本程度作り、他には、巻きずしやあげずし（いなりずし）も作っていた。来客時に出したり、持ち帰り（鯖ずしは保存食のため）用にしたりしていたため、祭りで作る本数は、個人の家では10本では少ないほうで、多いほうは15本ぐらいだった。また、昔はカビが生えるぐらいまで食べていたそうだ。すきやきもあったがすしがメインだったと話した。

表3に示すように、50年前も家では秋祭りに、巻きずし、いなりずし、頭付き鯖ずし、すき焼き（牛肉）は前日にしていた。巻きずしの具は（干しいたけ・干びょう・ごぼう・人参・厚焼き卵・ほうれん草、または、きゅうり、（高野豆腐））の7種、いなりずしは、当時はすし飯のみ、いまは五目すし飯で作る。茶わん蒸しもしていた。

表3 K家 秋祭りの食

	昭和50年頃		現在 (コロナ前)	
	宵宮	祭り当日	宵宮	祭り当日
場所	—	—	—	—
休憩所 (村行事)	—	—	—	—
料理 (村行事)	—	—	—	—
形態	—	—	—	—
料理 (家)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・巻きずし</li> <li>・いなりずし</li> <li>・頭付き鯖ずし</li> <li>・すき焼き (牛肉)</li> <li>・茶わん蒸し</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・巻きずし</li> <li>・いなりずし</li> <li>・頭付き鯖ずし</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・巻きずし</li> <li>・いなりずし (五目)</li> <li>・頭付き鯖ずし</li> <li>・すき焼き (バーベキュー)</li> </ul>

\*表中の「—」表示は特に関わっていないことを表す (表4以下も同様)

鯖ずしは、結婚してから近くの叔父の縫製工場で働き、同じ職場のおばさん達が「先生」でいろいろ聞きながら作った。鯖ずしの酢飯は茶わん一杯の酢に同量の砂糖、結構甘いがあまったらしい感じではない。鯖の塩味ばかり感じるので、すし飯を甘くする。それでなじんでなめらかになる。酢飯を作る砂糖と酢が多いこと、そして、しめ鯖だから保存がきく。それを保存できるように加工したのが鯖ずしである。

鯖の購入先は鳥取から、因幡街道からの流通ルートで塩鯖が入っていた。田舎だから生の魚はどこでも無理だった。魚屋がひとりは自転車、ひとりは単車で箱を積んで来ていた。結婚してからは(昭和50年頃)車で卸屋が販売に来ていたし、小売り店(何でも屋は姫路から仕入れ)もあった。祭りのころは何でも屋にとろ箱が入っていた。

現在(2022年)は鯖ずしを販売している。夫が退職して、販売用の米(農業)を作り、販売の配達もする。販売するきっかけは15年前ぐらいに、美作市が運営する「武蔵の里 楽市楽座(道の駅)」で村おこしの一環として、「武蔵」ブーム<sup>4</sup>に合わせて食べ物を作ってほしいと依頼され、断り切れず、野菜づくりから、鯖ずし(保存が効くため、消費期限もある程度ある)の販売をすることになった。平常は1日50本だが、祭り(10月10日)は平常のものと頭付きのものも注文が入り、500~600本ほど作る。そのうち頭付きは100匹ほどでそれに巻きずしも加わる。頭付きは昔からあり、頭付きのほうがおいしい。鯖は、木の箱に35匹のもの(中ぐらいのもの)を使う。ご飯が多いと言われることが最近は多いが、使用米は、夫が作るコシヒカリにこだわり、塩鯖も大きいものを使用し、身の厚さとご飯がちょうどいい塩梅に、バランスがとれてできていると思う、と話す。

結構大変な仕事なのでしんどい。だから、これから先は、別に残したいとか子どもにしてほしいとは思わない。もし、夫の姪が将来するといえば、知らない人よりは知っている人がしてくれれば

4 2003年1月5日~12月7日にNHK大河ドラマ『武蔵MUSASHI』が放映され、それと共に宮本武蔵生誕地としてブームとなった。

いいとは思っている。もともと縫製工場のおばさんたちから教わったものを私なりに試行錯誤して作るようになった。15年もしているので、漬け方は変わらないし、すし飯も変わらないが、仕入れた鯖によって出来上がりが違う。以前は鳥取から仕入れていたが、入りにくくなったので、現在は静岡県の焼津から冷凍で仕入れているようだ。

また、美作市が姉妹都市（大阪府）を結んでいる都市に、イベントとして鯖ずしなどの販売や姉妹都市等にある美作市が作った空き店舗に鯖ずしを納入している。「おいしかったからまた作って」とか「〇〇送って」という電話がある。Kさんが作ったのを食べて東京や大阪から注文が来ることがある。電話注文をするのは60～70代が多い。若い人は鯖が好きかどうかで食べるか食べないかがはっきり分かれる。兵庫県佐用の佐用姫祭りにも頭付きの鯖ずしの依頼があるので作っている。この辺りも昔から頭付きの鯖ずしがお祝い事で作られていた、と話す。

現在、Kさん夫婦は息子夫婦、孫たちと同居している。自宅での秋祭りも同様で、Kさんが作るものを家族が待っているのが、外部に販売するすしと併せて作るため大変である。現在、村行事の祭りは、川上地区の7地区で毎年持ち回り、祭りの世話はするが、振る舞いなどはないようだ。

販売するようになってからは、他地域に行った際に、売られている「鯖ずし」を以前は買って食べていた。食べるとそれぞれ味が違っていた。しかし、最近は食べてみようと思わなくなって困っているようだ。

#### 4. HMさんの聞き取り調査結果

HMさんは旧大原町江ノ原出身で1938年（昭和13年）生まれである。夫と結婚して古町に転居し、木工所を夫と営んでいた。

表4に示すように、秋祭りには鯖ずしを作っていた。鯖ずし用の箱（図4と同様）があった。1965年（昭和40年）頃は、家用に20から30本ぐらい沢山作っていた。鯖ずしを作る箱は、すし屋の家人に頼まれ夫が作り、併せて自宅用のも作った。

表4 HM家 秋祭りの食

	昭和50年頃		現在（コロナ前）	
	宵宮	祭り当日	宵宮	祭り当日
場所	—	—	—	コミュニティハウス
休憩所(村行事)	—	—	—	当番制
料理(村行事)	—	—	—	料理はなく、酒、ビール、茶とU家と同様市販のつまみ
形態	—	—	—	—
料理(家)	・頭付き鯖ずし ・赤飯	前日と同じ		・こけらずし

頭付きの塩鯖を鳥取から、軽トラックで販売に来ていた。中学生の頃、実家で実母が鯖ずしを作るのを手伝いながら覚えた。作ったのは実家の味だと思う、と話す。作った鯖ずしは長く置き、稲

刈り時分に食べていたから、発酵していた。その箱は5年ほど使い、誰かが分けてほしいといったので譲った。それからは沢山せずに、もろぶたに一通りぐらい、頭付きの鯖ずしをした。

50年前は作っていたが、途中から作らなくなった。姿ずしを10年ぐらいしてから、塩鯖を3枚に下ろしてこけらずしを作るようになった。最近は、毎年、姪がKさんの作る鯖ずしを持ってきてくれるので、全然作っていない。こけらずしを作るようになったのも、姿ずしは頭も付いているし、大きいので作るのが面倒だが、こけらずしは、作るのを比べると簡単である。また、その当時、仕事を夜通しすることがあり大変だったことも関係していた。今もこけらずしはたまに作る。何かの行事がなくても、魚屋へ行って、魚のいいのがあって、食べたいと思った時に鯖ずしではなく、鯖の握り（こけらずし）を作る。秋祭りは、ほかに客が来ても来なくても赤飯をした。現在、祭りに鯖の握り（こけらずし）は作る。

### 5. HTさんの聞き取り調査結果

HTさんは若い頃は県外に就職したが50年前には古町の実家に戻り、婿を取り、家を継いだ。実母は兵庫県千種出身である。祭りだからといって、客が特に来るわけではないので、家で食べる巻きずしを何本か作っていた。

表5に示すように、鯖ずしは、50年前は作ってなかった。実母も作ってなかった。巻きずしは、祖母も誰かに「この調合は料理人さんがされる調合じゃから美味しいよ」、というのを聞き、それをHTさんに教えた。祖母が調合の仕方を人から聞き、それを地域の誰かに教えるようなことだった。

表5 HT家 秋祭りの食

	昭和50年頃		現在（コロナ前）	
	宵宮	祭り当日	宵宮	祭り当日
場所	—	—	—	コミュニティハウス
休憩所(村行事)	—	—	—	当番制
料理(村行事)	—	—	—	料理はなく、酒、ビール、茶とU家と同様市販のつまみ
形態	—	—	—	—
料理(家)	・巻きずし ・赤飯	前日と同じ	・巻きずし ・赤飯 ・鯖ずし(頭なし) ・あげずし(五目)	前日と同じ

酢飯はとても甘いですが、酢が勝つからかなり甘くしても大丈夫で、また、酢が多量に入り、ベチャベチャで、これでいいようになるのかと思うぐらいの量だが、最後には浸み込んでいく。これがいつも不思議だと思いながら作っているようだ。

巻きずしの具は50年前、干びょう・ちくわ・人参・ほうれん草・卵焼きぐらいを入れていた。

祖母から巻きずしは教わったし、その祖母も人から教えてもらった。秋祭りは鯖ずしではなくて

巻きずしがメインの料理だった。分かれや<sup>5</sup>で親戚などあまり来ない家だったので、祭りが来ようと正月が来ようと、いつも三人（父、母、私）だったから、50年前は、巻きずしをしたら昼も食べ、夜も食べ、そのぐらいで終わっていた。他には赤飯を作り、夫の実家が合い祭り（祭りが同日）なので、巻きずしと赤飯を持って行き、鯖ずしを作っていないというと、鯖ずしをもらった。夫の実家は頭付きの鯖ずしをいつも作っていた。夫は魚を捌くことができるので、鯖ずしをしようと思ったらできると思うが作らない。

現在も秋祭りには巻きずし（穴子・卵焼き・しいたけ・干びょう・ちくわ・人参・ほうれん草）、赤飯を作る。そして、鯖ずし（頭なしの三枚下ろしにした片身で作る）は作るようになり、あげずし（五目）も作る。

### Ⅲ 西粟倉村の食文化

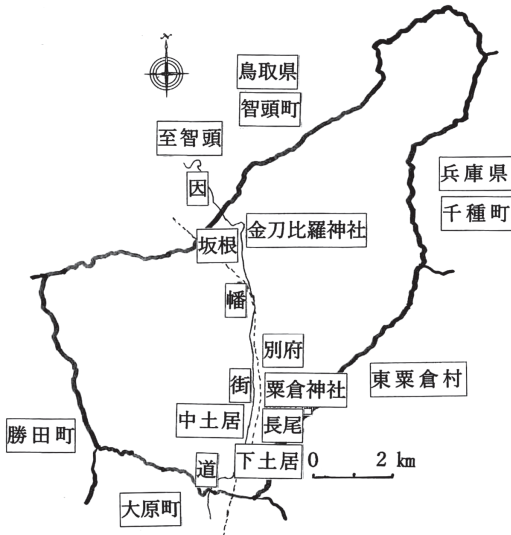


図6 西粟倉村における集落分布

（筆者作成）

西粟倉村は、県の北東部に位置し、北は鳥取県八頭郡智頭町、北東は同県同郡若桜町、兵庫県宍粟郡千種町、南東は旧東粟倉村、南は旧大原町、南西は旧勝田町に接する。北部には中国山地の稜線が走り、北東部にダルガ峰・駒の尾山・黒岩山などの高峰が連なる。西部には大滝の山・木地山・ツヅラ山が並ぶ。当村域は東西を標高700～1,200mの尾根によって囲まれた細長い盆地状になっている。中央部を吉野川が南流し、同川に沿った谷底平野に集落が分布し、水田が開けている。

農林業が主体で農地は水田（水稻単作）が中心である。村域の95%は山林でスギ・ヒノキなどの林業が盛んである。若杉原生林など大自然に恵まれ、北部は水ノ山那岐山国定公園の一部に指定されている。1975年（昭和50年）の人口は2,009人、世帯数は525（国勢調査データ）、2023年（令和5年）6月末現在の人口は1,356人、世帯数は597である。聞き取り調査をした坂根の集落は村道坂根線（旧因幡街道）から国道沿いへ続くが、江戸期から明治にかけて栄えた宿駅の面影は、現在は残っていない。聞き取り調査は、70歳代前半の方（調査時年齢）の協力を得た。

<sup>5</sup> 分家のこと。

## 1. Tさんの聞き取り調査結果

Tさんは、鳥取県智頭町生まれで、実家は車で30分ぐらいのところにある。どちらかといえば西粟倉村の食は色々なことが鳥取よりのため、自分が食べたものをT家でも作っている感じだという。結婚後、西粟倉村坂根に住んで45年ぐらいが経つ。当時は3世代家族だった。坂根は金刀比羅神社の氏子だが、嫁に来た時（50年前）は特になかった。2003年頃から、何もないのは子どもたちが寂しいなどの理由で舞の奉納や子ども相撲が始まったそうだ。頭屋はくじ引きにより毎年持ち回るが、神輿は現在も巡行しないし、獅子舞もないので振る舞いなどはないそうだ。頭屋で作った餅を神社に奉納し、祭りが終わる頃に切った餅を氏子に持ち帰らせる。また、竹で花を作り氏子が前日に参拝した際に2から3本を各氏子に配布する。各氏子の家では、放って屋根に上げて厄除けにする、そして、この竹の花は智頭も同様に行っていた、とのことである。

秋祭りはどうしても鯖ずし（姿ずし）がメインで、Tさんは結婚した時の鯖ずしを漬けるすし桶（図7）を今も置いているが使っていない。それに30本も50本もどこの家も個人で作っていた。すし桶に隙間を作らないように並べて置く工程を繰り返し、一番上に重し（石、砂糖箱などの重さで締め加減を調節）を置いて一晩おく。今頃は若い人になって鯖ずしをする人がいないという。



図7 T家鯖ずし桶（2022、9、27筆者撮影）

Tさんは鯖ずしを作ることができるけれども忙しいからできない。この間も作ってほしいと言われたが、畑（野菜等）が忙しいし、朝も弁当を出している（販売）からできないと断ったそうだ。

坂根の鯖ずしは、頭がある状態で背開きをし、骨を取って、塩鯖なので一日ぐらい塩抜き（水に漬けて）をし、それから鯖を酢に漬け、ご飯を炊いて、冷ました酢飯を腹に詰める。それを並べていく。

鯖ずしがすごく好きな人がTさんのところに頼みに来るが、注文してもらってもできない時に困るので注文は受けていない。しかし、姿ずしを注文しようとしても村内に作る人は現在いない。

智頭での鯖ずし（姿ずし）はまた違って、「こけらずし」といい、「しめ鯖」を使って作る。Tさんはそれを食べて大きくなった。それから智頭では「ますずし」<sup>6</sup>「この葉ずし」を作る。智頭は半切りでご飯を敷き、「しめ鯖」を点々と置き、時期が山椒の時期なので、山椒の葉や実を置いたら美味しいので置き、また、重ねることを続け、最後は上に蓋をする。そのこけらずしが結局Tさんの実母が作り育てた食環境だった。

<sup>6</sup> 智頭町でも柿の葉寿司という地域もある。魚（ネタ）は塩マスを使い、山椒の実をのせる。柿の葉で包まず柿の葉にのせる



それが坂根に結婚してきたら、この地域の鯖ずしは、顔がある頭付きの鯖の姿ずしで、最初は怖いというか、実家との違いから、実家のすしのほうが美味しい、と思ったが、結婚してきたら嫁として作らないといけないと決意したそうだ。最初は姑に教えてもらいながら一緒に作るが、最後はTさんが作るようになった。結局、作るうちに好きになった。夫はその鯖ずしを食べて育ったから、それが食べたい。だから、Tさんが忙しくても作ってほしい、と現在も言う。夫には、忙しいが頑張って時間があつたら作る、と言うが、今になると自分自身が食べたくなる、と話す。

50年前は、祭りにしかずしは作って食べなかった。普段はすしを作って食べようか、ということはないし売ってもなかった。しかし、祭りはみんなこれ(図7)に50本とかを作っていた。とろ箱でドーンと業者の人が鳥取から魚をもって来て、どこの家も50本、30本とか注文し、オリジナルの自分の家の鯖ずしを作っていた。舅は「漬かるほどおいしい、最後にはカビがきてそのカビがおいしいじゃ」、と言って食べていた。それが祭りの一番のごちそうだった。50本作ってもその頃は、祭りには親戚を呼んでいた(嫁の実家、町内など)ので、8畳間二部屋がいっぱいになるぐらい来ていた。そのため、表6に示すように、前日から色々なことをした。巻きずしや揚げ物をして用意するのが嫁の務めだった。

表6 T家 秋祭りの食

	昭和50年頃		現在(コロナ前)	
	宵宮	祭り当日	宵宮	祭り当日
場所	—	—	—	—
休憩所 (村行事)	—	—	—	—
料理(村行事)	—	—	—	—
形態	—	—	—	—
料理(家)	祭りの準備	<ul style="list-style-type: none"> <li>・頭付き鯖ずし</li> <li>・栗おこわ</li> <li>・巻きずし</li> <li>・いなりずし</li> <li>・刺身(子持ちイカ)</li> <li>・焼き魚(子持ちカレイ)</li> <li>・茶わん蒸し</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・頭付き鯖ずし</li> <li>・すき焼き</li> </ul>

それが、だんだんどこの家も客が来なくなり、祭りだからといって特別なことをしなくなった。今は祭りに人を呼んでご馳走することは無くなった。45年前にお嫁に来た頃は、人を呼んでそれぞれ作ってその家の味で接待していた。「鯖ずし」「栗おこわ(生の栗を前の日から準備)」がご馳走だった。祭りに食べてもらい、帰るときには必ずパックに入れ、こと付けていた。だから、多くの数を作っているようでも持って帰ってもらうので、数としては結構必要だった。一人に2本ずつこと付けても30本とか要る。だから、祭りというご馳走、本当に一番のご馳走で、正月よりも盆よりも祭りにみんな費用を掛けていた。費用は厭わないで、「ああご馳走だった」と言われるように、ケチらないでドーンと、刺身、栗おこわ、鯖ずし、子持ちカレイ、子持ちイカ(祭用に鳥取から行商の人が仕入れ販売していた)などを用意した。子持ちイカが美味しかった。切ったら中に子がいつ

ばいあり、それに生姜醤油をいっぱい掛ける。祭りのときにしか食べられなかった。

坂根までは行商の人が鳥取から祭り用に持って来た。そこの家の前が行商していたので、鳥取から祭り用にたくさん仕入れて店の前にバーッと並べて売っていた。村内の人は、その日は費用に糸目はつけないから、何万円も使って、1年のうちの何か月分の食費か、位の感じで買っていた。そう考えると、もてなし方がここは鳥取よりかもしれない。だから、祭りの時はものすごい馳走で、刺身などは今はふつうに食べるが、その当時はなかなか食べられなかった。しかし、祭りにはふんだんに食べたり、茶わん蒸しをしたり、もうこれでもか、というぐらいのご馳走があった。「あそこに行ったらご馳走だった、こんなにもらって帰った」、というその家の風習というのがあったので大変だった。

だから一生懸命、前の日から栗の皮をむいたりとかしないといけなかった。栗おこわとか鯖ずしはお持たせにもした。おすしはご馳走なので巻きずしやいなりずしもしていた。巻きずしの具は、昔はふつうの太巻き（干びょう・しいたけ・色目に人参・きゅうりではなくほうれん草・高野豆腐・卵焼き）で、その時はきゅうりではなくほうれん草だった。いなりずしは普通のシンプルな酢飯であげを甘く煮た。ご馳走ということで、焼き魚は子持ち鰯の大きなのを二つに切って焼いた。茶わん蒸しもした。茶わん蒸しはご馳走で、結婚前、勤めていたころ、仕事場から実家に帰省する時に、母が炊き込みご飯と茶わん蒸しを絶対してくれた。

そのように各家で祭りにご馳走を作っていたがだんだん作られなくなってきたのは、お嫁さんによってその家のしきたりを受け継いでいる人もいれば、そうでもない人もいるため、そういう感じでしたっていったんではないかと思う、と話す。

それと、やはり10年ぐらい前から仕出しが結構充実してきたので、みんな、オードブル等を取る。作っても作らなくてもどちらにお金をかけても同じぐらいかかるとなると、おすし等も自分で作らないで、手作りの味よりも、まあ楽なほうがいい、というほうに進んでいった、とTさんは思う。

だから、結婚した頃は、作らないと仕出しなんかはなかったから作った。そういう便利なところができてきたら、やはりみんな仕出しを頼むようになってしまう。Tさんも「ちょっとあそこおいしいわ、あそこ頼もうか」、みたいにはなったり、食べに行ったり、何かのお祝い事等には、仕出しを頼んだりすることもあるそうだ。だから、祭りごと等もそういうところで取るのは、大体20年前位からそうやってきたように思う、と話す。

Tさんも手作りはするがなかなかできない時もある。しかし、やはり手作りが美味しいと思うし、気持ちがあるから手作りでしたほうが来た人にも喜んで頂けるし、気持ちが伝わるから、なるべく人が来たら手作りするそうだ。

だんだんと、祭りに、鯖ずしとすき焼きをするようになった。坂根しか知らないし、他の祭りも坂根と一緒にだから分からない。友達のところは、いつも美味しい牛肉を買って、すき焼きと自分のところで作った鯖ずしになる。20年ぐらい前からみんなすき焼きが簡単で、美味しいからする。

Tさんが結婚した頃、「嫁呼び」というのを親戚の人がしてくれた。つまり、当時は、すしは最高のご馳走で、親戚の嫁をもてなすのにご馳走としてすしをしていた。そして、すき焼きというはご馳走、おもてなしのご馳走だった、と振り返る。

## 2. HSさんの聞き取り調査結果

HSさんは西粟倉村長尾出身で、現在も同所に住む。Hさんの住む長尾地区は、粟倉神社の氏子で、かつて5地区からなっていたが、現在は別府、中土居、下土居の3地区（図6）となり、3地区の総代5名で構成し、HSさんは昨年度まで宮総代をしていた。1975年（昭和50年）頃の秋祭りは、10月9日に決まっていたが、昭和の終り頃から第1日曜日に変更になり、現在に至る。

表7に示すように、秋祭りのご馳走と言えば、宵宮はせず当日だけで、各家で飼っていた鶏の中で一番古いものを1羽絞めてさばいた鶏肉がすき焼きとなっていた。すき焼きが牛肉になったのは昭和の終り頃だそう。また、すしは、巻きずし（田舎巻きのような具材、卵焼き・干びょう・高野豆腐・ほうれん草・人参・ごぼうなど）、あげずし、頭付きの鯖ずしを作っていた。鯖ずしの鯖は塩鯖で腹をさいたものに酢飯を入れたものを10本ほど作っていた。今は鯖ずしが一番好きであるが、家では作らず、購入している。

表7 HS家 秋祭りの食

	昭和50年頃		現在（コロナ前）	
	宵宮	祭り当日	宵宮	祭り当日
場所		依頼		依頼
休憩所(村行事)		依頼（例年同家）		依頼（例年同家）
料理(村行事)		・すし3種（巻きずし、あげずし、鯖ずし） * 依頼された家では毎年作って振る舞っている		・すし3種（巻きずし、あげずし、鯖ずし） * 依頼された家では毎年作って振る舞っている
形態		依頼された家に依る		依頼された家に依る
料理（家）		・巻きずし ・あげずし ・頭付き鯖ずし ・すき焼き（鶏肉）		・鯖ずし（購入）

長尾地域は神輿を担いで50年前も現在も5kmほど歩く。そのため、50年前から現在に至るまで、御旅所を11カ所設け、そのうち8カ所は例年同じ家をお願いをしている。残りは区長を務めた方などをお願いをすると御旅所が変更になることもある。別府や中土居地区には変更にならないように、コミュニティハウスを使用するところもある。御旅所を依頼された家は、50年前も現在もすし3種（巻きずし、あげずし、鯖ずし）を作り、飲み物（酒、ビールなど）と併せて振る舞う。これにかかる経費は旧大原町のI家と同様に個人負担である（I家はコミュニティハウスができるまで個人負担であった）。

今でも個人負担をお願いしなければならない理由は、少子高齢化となり氏子の戸数が減少していること、若い世帯が転入しても氏子にならないこと、などから、賽銭やお供え、お布施、祈祷料な

どが年々減少し、経費を神社が負担することが難しい状況だからだそう。個人の家での祭りの食事は、鯖ずしは半数程度の家は現在も作るが半数はしていない。していないのは世帯人数が1~2人で2人の場合も老夫婦世帯のためである。H家もかつては作っていたが、5から10年ほどは作っていない。必要であれば購入することが多いそう。

#### IV 地域食文化の変化とその要因

##### 1. 旧大原地域の食文化の変化

次に、1975年（昭和50年）頃の秋祭りの変化をまとめる。

第一に、ハレ食はやはりすしになる。Iさんも、Kさんも三種のすし（巻きずし、いなりずし（あげずし）、頭付き鯖ずし）を作り、作り方は姑、あるいは地元の方（おばさん）であった。特に、鯖ずしは県中部以北に伝承されてきたこと（第I章2節図2）と関わるため、Iさん、Kさんは、生家と婚家が近隣のため、地域の行事食に馴染みが深かったためである。

Uさんが二種のすし（巻きずし、いなりずし）であるのは、姑があまり料理を得意としていなかったことから伝承がなく、生家（県南）と婚家（県北）との地域の食文化の違いによるものである。

HMさんは核家族、HTさんは分家（実母との3世代世帯）であり、生家、婚家共に同町内であるが、HMさんは実母が鯖ずしを作り、HTさんの実母は作っていないことにより異なっている。これは母から子への伝承による違いからである。

第二に、1975年（昭和50年）頃は、鳥取もしくは姫路から業者が仕入れた塩鯖を購入し、各家にある鯖ずし専用の桶で頭付きの鯖ずしを作っていた。しかし、技術の進歩により、地形的に不便であった地域も交通の利便性が図られ、高速道路や地域交通網が整備されたことにより、鳥取、佐用（姫路）などにあるスーパー等への所要時間が短縮され、生魚から中食まで手軽に手に入るようになった。そのため、伝承されてきた塩鯖で作っていた鯖ずしは、スーパーや生協などで3枚下ろしにした生鯖を購入し、片身を使った鯖ずしや鯖の握り（こけらずし）に代わってきた（表1のI家現在）。また、作らなくても市販のすしが簡単に手に入るため、単身世帯や2人世帯は作らず、市販品を購入する人が多い。このことは購入先や購入方法が多様になったことによる。

第三に、村行事として、秋祭りは神社の祭りの中で一番大きい。地域により氏子の地区が違い、また、神社の祭礼や神事などの行事を執行する代表の名称（頭屋、氏子総代など）や御旅所も異なり、御旅所が家の場合、50年前はご馳走を振る舞っていた。しかし、現在は頭屋になった家の負担や経費を考慮し、特別にご馳走は作らず、つまみや飲み物程度、経費も拠出金が別途用意されている。

第四に、各家でのもてなしは、50年前は巻きずしやあげずし、鯖ずしを作っていた。赤飯（祝い事）を作る家もあったし、ごんだら煮（地域の産物で作る煮物）を作る場合もあった。現在は親戚や客は来なくなったが、祭りに県内外に出ている家族が帰省する場合は、前述の料理を作ることも

するが、特別のご馳走でこれをという訳ではなく、すき焼き（牛肉）やバーベキューをすることが多い。

## 2. 西粟倉村の食文化の変化

次に、西粟倉村の秋祭りの変化をまとめる。

第一に、ハレの食として、1975年（昭和50年）頃は、長尾も坂根も頭付きの鯖ずしを各家で作っていた。現在、長尾は世帯の半数ほどの世帯、特に単独世帯や2人（高齢者夫婦）世帯になっているため、作らず購入するが多い。また、坂根も作る人はあまりなく、仕出しを頼んだり、購入したりすることが多い。

第二に、村行事として、長尾は50年前も現在も御旅所を地区の家（例年の家が多い）に依頼し、御旅所の家では、以前からのご馳走（三種のすしの盛り合わせ）を振る舞っている。同じ西粟倉村でも坂根の場合、50年前は神社の氏子としては特になかったが、2003年頃から、何もないのは子どもたちが寂しいなどの理由で舞の奉納や子ども相撲が始まった。この頭屋は毎年持ち回るが、神輿は現在も巡行しない、また、獅子舞もないので振る舞いなどはない。頭屋で作った餅を神社に奉納し、祭りが終わる頃に切った餅を氏子に持ち帰らせる。

第三に、家でもてなしとして、坂根は、50年前は祭りに妻の実家や親戚を呼びご馳走をしていた。坂根は智頭に近く（図7）、祭りは、鳥取寄りのもてなしをしていた。費用に糸目をつけず、ご馳走（鯖ずし、栗おこわ、刺身、子持ち鰯の焼き物、子持ちいか、茶わん蒸しなど）を作り客に振舞っていた。しかし、20年前ぐらいから祭りに親戚を呼んでもてなす、ということが少なくなってきたことは、農耕行事として行われてきた祭りの重要性が、低下していると考えられる。また、この地域の70歳代以上には、すき焼き（牛肉）やすしはご馳走であることから、ご馳走という概念が年代により異なる。現在のもてなしは、すき焼きやバーベキューが主となり、仕出しなどを取ることも多い。長尾は、各家で飼っていた鶏ですき焼きを作り、三種のすしを作っていたが、現在は、祭りでも家で作らず、三種のすしも世帯人数（1人や2人）によっては購入することがほとんどである。

## 3. 変化の要因

次に、変化の要因を挙げる。

### (1) 通婚圏の変化

生家と婚家の地域が異なることから、地域の行事食が異なり伝承が異なる。第Ⅱ章2節に示すUさんのように、県南から県北に婚姻により居住した場合、当然食文化の違いがある。

### (2) 交通の利便性による変化と購入方法の変化

他県へ通じる道路など交通網の整備が十分でなかったり、第Ⅲ章1節に示すTさんのように、50

年前には、購入したり、利用する仕出し屋や店舗、ネット販売等がなかったりしたため、作らざるを得なかった。また、第Ⅱ章1節に示すI家の現在のように、鯖ずしも頭付きの形態ではなく、3枚に既に下ろしているものを使い、すし飯も調合されたすし酢を使うなど、簡便化されているので、手間暇を掛けなくても作るできるようになった。

(3) 家族制度及び家族形態と家族人員の変化

家制度の中で、嫁がその家のしきたりをつないでいく役目を果たさなければならないという風潮があったが、第Ⅲ章1節に示すTさんのように、姑から、嫁へ伝承していくことも、現在はとらわれなくなっている。また、鯖ずしのように特色がある郷土料理も、家族形態の変化により、第Ⅱ章4節、5節のHMさんやHTさんに示すように、伝承されることが少なくなり、第Ⅱ章3節に示すKさんのように、商売としてその地域の各家で作っていたものを販売するようになり、必要に応じて購入するようになった。

更に、第Ⅲ章2節に示すHSさんのように、家族数の変化により、1人や2人のために作る時間や費用を使わなくなった。

(4) ご馳走の概念の変化

いわゆるご馳走の概念が変わり、第Ⅲ章1節に示すTさんのように、日常の食事の中でご馳走と言っていたものを食べるのが可能になった。

特に昔は家内産業、例えば家で田（稲）を作っている場合、母親は当然労働力として農作業に出るので、祖母が家を守る。その時に一緒に子ども達と家事をしながら教える。一緒にすることで、子どもは見よう見まねで習っていく。しかし、現在、3世代世帯は減少しているし、少子化も進んでいる。更に、女性の就業率も高くなっている（図8）が、家庭での家事に費やす時間ではほとんど変わらず、相変わらず女性は忙しい。秋祭りだからと言って、特別、食に時間をかけることはできない。

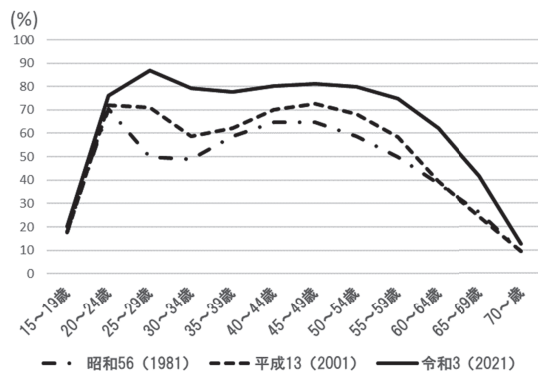


図8 女性の年齢階級別労働力率の推移  
出典：男女共同参画局（2021）から作成

学校給食では、「郷土料理」が「食育」、「地産地消」を謳いながら提供されている。提供される地区の味はレシピに則っているため、均一化されている。

しかし、この変化も形を変えた一つの例だと考える。小山修（1986）によると「食の簡便化、利便性の追求も消費形態上の大きな特徴である。簡便化食品の増加や外食の増加などにみられる食の外部的化（加工食品の増加、サービス依存）が進行している最新の状況は「食料消費行動の複合化現象」と呼ばれ、こ



の傾向は今後も続くものとみられている。〈中略〉そして、食料消費の結果から、食生活に伝統的な要因が根強く反映されているため、地域性がうかがわれている、としている。この頃はまだ、地域性は食文化を継承していたと考える。また、1975年（昭和50年）頃と現在の「ご馳走」の感じ方も違っている。「祭りのご馳走は、すしとすき焼きだった」この言葉はめったにすしをつくることなく、食べられる店もなかった時代であったと考える。これだけ流通が全国津々浦々まで行き渡り、便利に利用ができる様々な方法ができた。それが、全国どこでも、その味が食べたいと思えば電話ではなくネット注文のほうが時間を問わず注文ができるため、確実に注文が届くし、手に入るの、それこそ欲しくなった時に食材から作るのではなく、マウスをクリックするだけで届く。最近では、グルメ番組の中にネット通販をバーコードやホームページから注文でき、届く時代である。グルメでなくても、スーパーには調理済み食品や惣菜、弁当等が並び、いつでも好きな時に好きなように選択でき、購入できるようになった。この様に行事食が作られなくなった要因は、上述の（1）から（4）が関連した結果である。

## V おわりに

旧大原町と西栗倉村の事例から、ハレの食の変遷を明らかにすることができたと考える。第IV章にまとめたように、通婚圏の変化による食文化の違いがあっても、かつては婚家の食を伝承することが女性の務めとされていた。しかし、家族制度が変化したことや婚家の風習や姑から嫁への伝承にとられなくなっていることが行事食の変化の要因になっている。また、近隣の市町村への交通や情報網の進展は、生活への利便性にも影響を与え、内食しかなかった地域の中食や外食に依存する要因の一つともなった。特に県北の高齢化、家族人員の減少の大きい場合はやむを得ない状況でもある。ご馳走の概念も現代とは異なってきている。このように、第IV章3節で述べた要因から、稲作を中心とした行事食の継承が難しくなっていることが明らかになった。今後の課題は他の地域の行事食の変化を明らかにし、地域差を詳らかにすることである。

## <参考文献>

- 石毛直道（2015）.『日本の食文化史』岩波書店.
- 市川健夫（1986）.食文化にみる地域性.地理,31（10）,10-18. [Ichikawa,T.（1986）. Syokubunka nimiru Chiikisei.Chiri,31（10）, 10-18.]
- 今田節子（1988）.食の伝承—岡山県のすしの特徴と地域性—.日本民俗学会,(175), 124-144. [Imada,S.（1988）. Syoku no Densyo:okayamaken no Sushi no Tokucho to Chiikisei. *Bulletin of the Folklore Society of Japan*, (175), 124-144.]
- 今田節子・清絢（2017）.『ユネスコ無形文化遺産に登録された和食「ふるさとの食べもの」』思文閣.
- 岡山県英田郡大原町（1970）.『大原町の百年』日の丸印刷.

- 岡山県西粟倉村 (2001). 『西粟倉村史 (後編)』 山陽印刷.
- 竹内理三 (1989). 「角川日本地名大辞典」 編纂委員会 『角川日本地名大辞典 33岡山県』 角川書店, 1348-1351, 1357-1360.
- 我如古葉月・松本侑子・木本眞順美・山下博美 (2013). 行事食の認知と経験を通じた現在の調理文化の調査研究—岡山県と島根県の比較—. 岡山県立大学保健福祉学部紀要, **20** (1), 21-29. [Ganeko, N., Matsumoto, Y., Kimoto, Y., Yamashita, H. (2013). Research investigation on the current cookery culture based on cognition and experience in traditional event foods: Comparison of Okayama prefecture with Shimane prefecture. *Bulletin of Faculty of Health and Welfare Science, Okayama Prefectural University*, **20** (1), 21-29.]
- 北野直子・中嶋名菜・福山 豊・中嶋康博・松添直隆 (2014). 熊本市と阿蘇地域における年中行事の認知・経験と喫食状況について・日本調理科学会誌, **47** (5), 254-259. [Kitano, N., Nakashima, N., Hukuyama, Y., Nakashima, Y., and Matsuzoe, N. (2014). Knowledge, Experience, and Special Food Habits Pertaining to Annual Events in Kumamoto City and Aso Community. *Journal of Cookery Science of Japan*, **47** (5), 254-259.]
- 木村信夫 (2017). 『和食を伝え継ぐとはどういうことか—地域が育てた食のしくみと技に学ぶ』 農文協.
- 小山修 (1986). 嗜好の変化と生鮮食料品の流通. 地理, **31** (10), 35-43. [Koyama, O. (1986) *Sikou no Henka to Seisen Syokuryohin no Ryutu. Chiri*, **31** (10), 35-43.]
- 関沢まゆみ (2019). 『日本の食文化2 米と餅』 吉川弘文館.
- 立石憲利 (1971). 『岡山民俗 第91号 祭りずし—さばずしを中心に—』 岡山民俗学会.
- 田中紀子・片寄眞木子・坂本 薫・升井洋至・原 知子・本多佐知子・富永しのぶ (2017). 兵庫県における行事と行事食の伝承 (認知・経験と世代間比較). 日本調理科学会誌, **50** (5), 189-197. [Tanaka, N., Katayose, M., Sakamoto, K., Masui, H., Hara, T., Honda, T., and Tominaga, S. (2017). Transmission of Folklore Events and Their Specific Traditional Dishes in Hyogo Prefecture (An Intergenerational Comparison in Recognition and Experience of Annual Events. *Journal of Cookery Science of Japan*, **50** (5), 189-197.]
- 田村真八郎・石毛直道 (1984). 『日本の風土と食』 ドメス出版.
- 男女共同参画局 (2020). 『男女共同参画白書 令和2年版』 男女共同参画局.
- 日本調理学会 (2006). 『新版総合調理科学辞典』 光生館.
- 原田信男 (2005). 『和食と日本文化』 小学館.
- 原田信男 (2013). 『日本の食はどう変わってきたか』 角川学芸出版.
- 播本為夫 (1982). 『ふるさと 西町のあゆみ』 関西図書出版.
- 福田育弘 (2021). 『ともに食べるということ 共食にみる日本人の感性』 教育評論社.

- 淵上倫子・栗田寛子・石井香代子・木村安美 (2011). 特別研究「調理文化の地域性と調理科学：行事食・儀礼食」—全国の報告—行事食・儀礼食の認知・経験・喫食状況. 日本調理科学会誌, **44** (6), 436-441. [Fuchigami, M., Kuwada, H., Ishii, K., and Kimura, Y. (2011). Tokubetsukenkyu. Choribunka no Chiikisei to Chorikagaku: Gyojisyoku and Gireisyoku. *Journal of Cookery Science of Japan*, **44** (6), 436-441.]
- 編集 (社) 農山漁村文化協会、解説奥村彪生 (2002). 『聞き書 ふるさとの家庭料理Ⅰすし なれずし』 農山漁村文化協会.
- 編集「日本の食生活全集 岡山」編集委員会 代表 鶴藤鹿忠 (1985). 『聞き書 岡山の食事』 農山漁村文化協会.
- 星鳥しげ子 (2018). 喫食・調理状況からみた郷土料理の近年における変化—岡山県南部地域の「ばらずし」を例として—. 岡山大学大学院社会文化科学研究科.
- 真部真里子・橋本慶子 (2002). 年齢層による年中行事の認知と実施状況の相異. 日本家政学会誌, **53** (5), 407-415. [Manabe, M., Hashimoto, K. (2002). Differences of Knowledge and Practice of Annual Events between Generations. *Journal of home economics of Japan*, **53** (5), 407-415.]
- 牧野修也編著 (2012). 『変貌する祭礼と担いのしくみ』 学文社.
- 美作市・美作教育委員会 (2008). 『大原町史』 ぎょうせい.
- 山本いず美・小川真紀子 (2015). 女子大学生親子の年中行事の認知・経験と共食との関連. ノートルダム清心女子大学紀要, **39** (1), 89-93. [Ymamoto, I., Ogawa, M. (2015). The Relationship between the Awareness/Experience of an Annual Event, and Eating Together with Others in Female College Students and Their Parents. *Notre Dame Seishin University Kiyo*, **39** (1), 89-93.]