

農業生産文化イノベーションの実践的研究

- 京都すぐき漬けの継承を通じて -

同志社大学大学院 総合政策科学研究科  
総合政策科学専攻 博士課程（後期課程）  
2018年度 1008番 森田 早映子

## 目次

1. はじめに .....	1
1.1 研究の背景 .....	1
1.2 研究の目的 .....	4
1.3 研究の方法 .....	6
1.4 本論文の構成 .....	9
2. 農業生産文化としてのすぐき漬けの現状と課題 .....	11
2.1 京都の食文化における漬物の位置と役割 .....	11
2.2 京料理と漬物 .....	13
2.3 すぐき漬けの歴史と産地 .....	16
2.4 すぐき漬けの製法 .....	21
2.5 すぐき漬けの販売方法—振り売り文化の多面的役割 .....	26
2.5.1 振り売り体験と経験者へのインタビュー .....	28
2.5.2 振り売りの効果 .....	33
2.6 すぐき農家を取り巻く現状 .....	34
2.7 京都の三大漬物でのマーケティング比較 .....	37
3. すぐき漬に関する先行研究—発酵食品としての特質 .....	38
3.1 すぐき漬の漬込み工程中における成分の変遷 .....	38
3.2 「すぐき」と「かぶら」の成分分析比較 .....	39
4. すぐき漬に関する最新の研究 .....	45
4.1 すぐきの抗酸化効果についての調査 .....	45
4.2 今後の機能性成分ならびに微生物に関する研究について .....	47
5. 農業生産文化と食 .....	49

5.1 伝統食の定義 .....	50
5.2 伝統的食文化の定義.....	51
5.3 郷土料理の定義.....	52
6. 農業生産文化に関する先行事例.....	56
6.1 日野菜漬け .....	56
6.1.1 制度活用 .....	57
6.1.2 農商工連携 .....	58
6.1.3 新たな活用法の検討 .....	60
6.1.4 食農教育プログラム .....	60
6.1.5 日野菜漬けに関する考察 .....	62
6.2 すんき漬け.....	62
6.2.1 制度活用 .....	63
6.2.2 農商工連携 .....	64
6.2.3 新たな活用法の検討 .....	64
6.2.4 すんき漬けに関する考察 .....	65
6.3 先行事例に関する考察 .....	66
7. 社会実験 I —すぐき漬けの認知度調査と普及可能性の検証.....	68
7.1 社会実験 I（第 1 回） —京都市立新町小学校でのすぐき漬け認知度調査... 68	
7.1.1 概要 .....	68
7.1.2 プログラム内容 .....	68
7.1.3 考察 .....	69
7.2 社会実験 I（第 2 回） —京都府立大学・京都市左京区共催イベントでの認知度調査.....	70

7.2.1 概要 .....	70
7.2.2 プログラム内容 .....	71
7.2.3 考察 .....	74
7.3 社会実験Ⅰ（第3回）—京都府立大学主催イベントでの認知度調査 .....	78
7.3.1 概要 .....	78
7.3.2 プログラム内容 .....	79
7.3.3 考察 .....	81
7.4 社会実験Ⅰ（第4回）—第1回ダイアログキッチンとの共催イベント：東京での認知度とすぐき漬けの汎用性調査 .....	83
7.4.1 概要 .....	83
7.4.2 プログラム内容 .....	84
7.4.3 考察 .....	86
7.5 社会実験Ⅰ（第5回）—第2回ダイアログキッチンとの共催イベント：東京での認知度とすぐき漬の汎用調査 .....	91
7.5.1 概要 .....	91
7.5.2 プログラム内容 .....	92
7.5.3 考察 .....	94
8. 社会実験Ⅱ—食コミュニティ創造に向けて .....	103
8.1 社会実験Ⅱ（第1回）—地域の子ども向けすぐきの種まき・間引き・本立て体験ワークショップ .....	103
8.1.1 概要 .....	103
8.1.2 プログラム内容 .....	104
8.1.3 考察 .....	106

8.2 社会実験Ⅱ（第2回）——地域の子ども向けすぐきの収穫・皮むき体験ワークショップ.....	109
8.2.1 概要.....	109
8.2.2 プログラム内容.....	110
8.2.3 考察.....	112
8.3 社会実験Ⅱ（第3回）——地域の大人向けすぐきピザの試食会.....	117
8.3.1 概要.....	117
8.3.2 プログラム内容.....	117
8.3.3 考察.....	118
8.4 社会実験Ⅱ（第4回）——地域の子ども向けすぐき漬けを使った料理教室（ピザ作り体験）.....	121
8.4.1 概要.....	121
8.4.2 プログラム内容.....	122
8.4.3 考察.....	125
9. 社会実験Ⅲ——新たな素材とのコラボレーションによる新メニュー開発.....	130
9.1 イタリアでのレシピ開発.....	131
9.1.1 概要.....	131
9.1.2 プログラム内容.....	132
9.1.3 考察.....	133
9.2 日本料理店でのレシピ開発.....	134
9.2.1 概要.....	134
9.2.2 プログラム内容.....	135
9.2.3 考察.....	138

9.3 パンでのレシピ開発.....	139
9.3.1 概要.....	139
9.3.2 プログラム内容.....	140
9.3.3 考察.....	141
9.4 ワインに合うすぐき料理の提案——ワインソムリエとのコラボレーション.....	142
9.4.1 概要.....	142
9.4.2 プログラム内容.....	142
9.4.3 考察.....	146
10. 社会実験Ⅳ——中学校での食育活動.....	159
10.1 WEB 授業.....	162
10.1.1 概要.....	162
10.1.2 プログラム内容.....	163
10.1.2.1 事前アンケート.....	164
10.1.2.2 考察.....	165
10.1.2.3 事後アンケート.....	177
10.1.2.4 考察.....	177
10.2 通常授業での取り組み——すぐき栽培とアイデアレシピ募集.....	198
10.2.1 概要.....	198
10.2.2 すぐき栽培のプログラム内容.....	198
10.2.3 すぐき漬けアイデアレシピ募集プログラム内容.....	200
10.3 課外授業として有志によるすぐきプロジェクトの始動.....	202
10.3.1 概要.....	202
10.3.2 プログラム内容.....	203
11. 農業生産文化イノベーションに関する考察.....	211

11.1 農業生産文化イノベーションの第1段階～問題発見、解決の発想、診断と分析 .....	212
11.2 農業生産文化イノベーションの第2段階～アイデアの創造と提起 .....	213
11.3 農業生産文化イノベーションの第3段階～アイデアの具体化と妥当性の検証 .....	215
12. おわりに .....	218
12.1 知見の整理と総括 .....	218
12.2 課題と展望 .....	221
12.3 キャリアデザインについて .....	222
参考文献 .....	1
日本語文献 .....	1
外国語文献 .....	3
URL .....	4
謝辞 .....	1

## 1. はじめに

### 1.1 研究の背景

京都の三大漬物の一つであるすぐき漬けを生産する農家は減少の一途をたどっている。このままでは農業生産文化としてのすぐき漬けは消滅しかねない危機的状況にある。このような状況に鑑み、筆者は本研究の目的を、農業生産文化としてのすぐき漬けの生産を継承し後世に残していくため持続可能な方法を自らの実践を通じて考案することとした。

こうした研究に取り組んだのには、筆者は京都の三大漬物の一つであるすぐき漬けの産地、京都市上賀茂のすぐき農家の四代目たる長女として生まれたことが大きく影響している。上賀茂の特産品は、地域の名前の付いた「賀茂なす」や、平成に入ってから、植物性乳酸菌であるラブレ菌が発見された「すぐき漬け」である。筆者の家でも、夏は賀茂なすを含む夏野菜全般、冬はすぐき菜を栽培、加工し、すぐき漬けとして販売している。京野菜は全国に知れ渡っており、京都ブランドとして揺るぎない地位を確立している。その意味で、他府県の農家と違い、農業に有利な環境であるにも関わらず、就農者の高齢化、後継者不足、農家数の減少等の波は全国同様、上賀茂地区にも押し寄せている。筆者はすぐき漬けを衰退から守る方法を模索すべく研究の途に入った。

京都市伝統産業活性化検討委員会提言内には、「伝統」とともに「革新」という単語が多数出てくる。また、「1200年もの歴史の積み重ね、そこでの先人たちの挑戦・苦闘、天才の出現、新たな革新と再編といったことを京都という地域は継承している」(URL1)と記されているように、伝統を継承していくためには、常に革新が必要であることは明白である。それは、食も同様である。漬物という香の物という役割だけではなく、新しい使用法の提案、新規マーケットの開拓の必要性がでてきている。

背景には、日本人の生活様式の変化が大きく関わっている。高度経済成長期以降、日本の食生活や文化は欧米化し、日本古来の伝統文化を重んじた生活様式は一変した。わずか50年で肉の消費量は4倍、油の消費量は5倍、本来、低タンパク、低脂肪、低カロリーだった日本人の食事が真逆になってしまった。小泉武夫によれば、76ヶ国の食文化を調査した結果、50年という短期間で食生活が激変した民族は日本以外、世界のどこを探してもなかった(小泉 2012: 3-4)。食生活が欧米化したことでパン食が広がり、毎日欠かせなかった漬物を食べる機会が減少した。近年は健康志向が高まり、塩分の多い漬物から塩分の少ない一夜漬けや浅漬け、調味液を使った漬物の需要が増えている(橋本 2015: 171-172)。

生活様式の変化だけではなく、高度成長期以降、農業、工業などの産業構造・生産技術の



向上、国際規模での流通革命、商業システムの発展、保存・調理技術の進化が起こった。また女性の社会進出による男女関係の変化から家庭生活も変容した（熊倉 20：56）。消費者はファストフードに代表されるように、西洋化、画一化、大量生産化されたものを安価で購入できるようになった。スーパーマーケットでは、フードチェーン、メディアを通じて全国的に標準化、規格化された商品が棚に並び、海外からの輸入食品、旬に関係なく全国各地で栽培された食材を購入することが可能になった。街へ出ると、多種多様な国の料理を提供する店が増え、日本にいながら世界中の料理を食べることができるのである。家庭においても、和食中心の献立から洋食、中華、エスニックまでバラエティに富んだ食事へと変貌を遂げている。そして、冷凍技術の進歩、冷蔵庫・電子レンジ等の家電製品の充実により、冷凍食品の調理済み食品を利用する頻度が増した（橋本 2015：295）。冷凍食品以外にも、インスタント食品、ファストフード、ファミリーレストラン、コンビニなどが、女性の家事労働にかける時間の短縮に大きな影響を与え、独身男性、単身者にも幅広く外食の機会を与えたのである（原田 2005：211）。

橋本（2015）によれば、東京で行われた親子が一緒に暮らす家庭での調査では、毎日家族がそろって夕食を食べている家庭は3割強しかなかった。また、厚生労働省の2009（平成21）年度全国家庭児童調査によれば、朝食、夕食を一緒に食べる頻度は、朝食が「ほとんどない」が32.0%で一番多く、夕食は「2～3日」が36.2%で一番多かった。この結果から、多忙な現代人にとって、食事を通じた家族団欒の時間が減少していることが分かる。

先述の通り、現代ではこれまでに流通を含む様々な分野が進化してきた。その結果、「地産地消」という生産・消費の形が薄れてきている。小泉（2008）では、ある研究グループが、中学生と高校生を対象に全国200ヵ所の市町村で実施したアンケート結果の報告があった。調査項目は、「あなたはこの町が好きですか」という質問に対し、①好き、②嫌い、③わからない、三つの選択肢から答えを選ぶシンプルな内容だった。8割が③「わからない」を選択し、2割が②「嫌い」を選択した。また、驚くことに①「好き」と回答した生徒はほとんどいなかった。小泉（2008）は、将来を担う若者たちが、地元をまったく好きではない、どちらかといえば、地元は嫌いだと思っている日本の現状に危機感を感じていた。また、子どもの頃地元のものを食べていたから、故郷から離れて暮らす現在でも、「田舎が恋しい」、「ふるさとはいいな」と感じるものだと述べている。また、小泉は以下のようにも述べている。

いまの多くの子どもたちは、親がスーパーマーケットで買ってきた、どこの誰がつくったのかわ

からない食べものばかりを食べているのですから、地元意識とかふるさと意識が育たないのはあたりまえなのです（小泉 2008 : 140）。

地産地消については、日本だけにとどまる概念ではない。スローフード運動の創始者として著名なペトリーニ（Carlo Petrini）（2005=2009）は、現在フードシステムについて以下のように述べている。

食べ物の選択や、そもそも何を食するかという日々の選択から再出発することで、地域の未来や環境バランス、気候変動への対処、経済危機からの脱却を方向付けることができるのです。持続可能な食のシステムなしに未来はなく、幸せはやってきません。生きる喜びもなく、私たちの文化がどれだけ重要なものであるかを知ることもないでしょう（ペトリーニ 2009 : 4）。

また、（Petrini 2005=2009）は、ブリア＝サヴァランとルードヴィッヒ・フォイエエルバッハの、非常に有名な二つのフレーズを取り上げている（Petrini 2005 : 32=2009 : 54）。

「普段何を食べているか教えてくれ、そうしたら君が何者かを当ててやろう」

「人は自分の食べているもので形成されている」

そして、次のように説明している。「人間がアイデンティティを形成するにあたって、食はその主なる要素である。なぜなら我々が食べるものは、常に文化の産物であるためだ。自然と文化という対立（自然なものと人工的なもののように）があるとすれば、食はそれを完全に自然なベース（食材）から、文化的創造物（人の食べるもの）へ加工するという、一連のプロセス（物事の自然さに人工的なものを持ち込むという意味で文化的プロセス）の結果である。」（Petrini 2005=2009 : 54-55）

さらに、斗鬼によれば、「自らのアイデンティティーを確認する上で身体はもっとも重要である。」（斗鬼 2017: 371）つまり、この斗鬼のアイデンティティー論によって、自分の存在は物質的には身体によって確認でき、自分と他者が異なること、身体が別個であることが分かる。しかも、その身体は食べた物でできている。食べた物の一部はエネルギー源として消費され、他の一部は身体となる。だから、自分の身体になるということは、「その食物の生息した環境と自らの身体に連続性ができることである」（斗鬼 2017: 371）ということだ。また、人間は一人では生きていくことができないため、社会を作り、社会は文化をつくり、文化を共有する。自分たちの生まれた土地で、同じような調理法で加工し、共に食べるということは、人と人との間に連帯感を生み出すのである。

なお、食文化とアイデンティティーに関する斗鬼の見解は以下の通りである。

食文化を共通化させることによって、アイデンティティー上の隔たりを縮める、一体化することもできるということでもある。食文化とはこうして、民族などのアイデンティティーを作り出し、強化するうえで極めて強力、有効な手段となる。それゆえ、自らの民族の料理、郷土料理、ソウルフードは、強い愛着、こだわりの対象となるのである（斗鬼 2017 : 372）。

このように、人間は自分の生まれ育った土地や文化が結びつき自分のアイデンティティーとなっている。食文化を残すということは、自分のアイデンティティーを残すことなのである。そのために日本の食文化である和食を残していくことは、今を生きている我々の重要な課題であると考えられる。

日本人のアイデンティティーを形成するにあたっての食である和食は一汁三菜から構成され、その中に多くの発酵食品が含まれている。秋月辰一郎は原爆症が出なかったのは「わかめの味噌汁」を常飲していたからであったと確信しているように、味噌に含まれている乳酸菌、酵母菌等が腸内環境を整え、免疫力を高めることが証明されている（秋月 1980:22）。味噌にとどまらず、日本には様々な発酵食品がある。その一つが、漬物である。現在の医学は西洋医学が主流となっており、栄養学も同様である。西洋人と日本人は体質が異なり、食物、気候風土も異なる。そんな中で、西洋の栄養学が日本人にも適切であるとは言い切れない（秋月 1980:14）。日本人の国民性は、日本の風土や文化によって作られている。体質も同様で、身土不二という考え方が、肉体的なもの、医学的なものにも通用すると秋月は述べている（秋月 1980:16）。今こそ、日本人の食生活を見直す時がきていると筆者は考える。

## 1.2 研究の目的

和食は、2013（平成 25）年 12 月「自然を尊ぶ」という日本人の気質に基づいた「食」に関する「習わし」を、「和食；日本人の伝統的な食文化」と題してユネスコ無形文化遺産に登録された（URL2）。ユネスコ無形文化遺産とは、「芸能や伝統工芸技術などの形のない文化であって、土地の歴史や生活風習などと密接に関わっているもののこと。」（URL3）とされている。日本は南北に長く、周囲を海に囲まれ、山地が国土の 75%を占めている。モンスーン気候により、はっきりとした四季があり、年間降雨量が平均 1800mm という自然環境である。そのため、海、山、里から四季折々の食材を得ることができる。日本人は、そんな恵みの多い自然を崇めながら共存共栄し、神仏や先祖を信仰する習わしと共に食文化が築

かれてきた (URL4)。

しかし、現在の日本では、和食離れが深刻化していると言えるのではないだろうか。農林水産省のホームページには、「深刻な国内での『和食』離れ」(URL5) というタイトルで、国民1人1日当たりの供給純食料である、米の消費量が50年で半減し、牛乳・乳製品や肉類は増加していると記載されている。また、世帯当たり1ヶ月の穀類支出金額内訳を1962(昭和37)年と2010(平成22)年のデータで比較し、1962(昭和37)年は米の支出が8割を占めていたのに対し、2010(平成22)は、米よりパンや麺の支出金額の方が増加していると指摘している。そして、和食を守るために、全国で行われている普及・啓蒙活動の様々な取り組みを紹介している。この情報からも、現在の日本は、食生活の多様化が進み、和食離れしていることが読み取れる。

図1は、2020(令和2)年8月6日に実施され、京都府食育推進懇談会にて配付された資料である。食の継承、伝承に関する調査を京都府と全国で比較している。

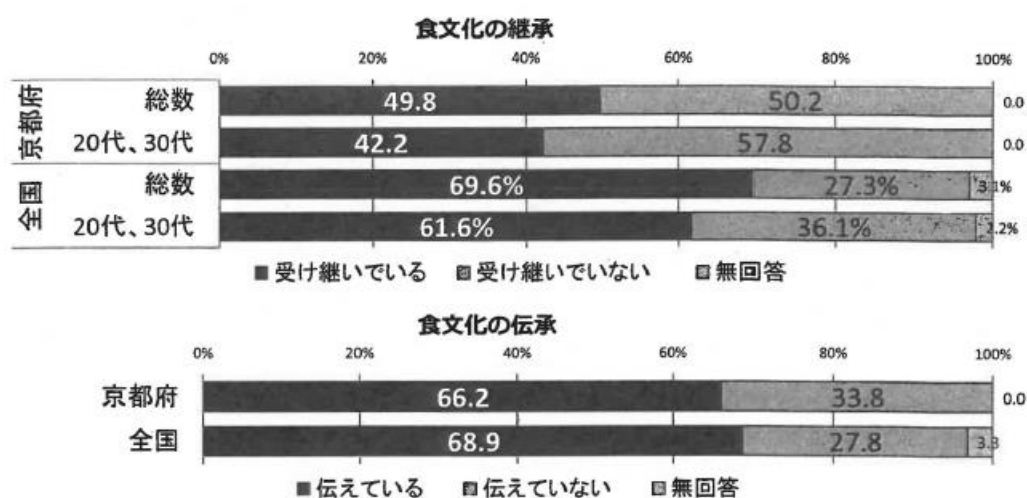


図1：食文化の継承、伝承に関する全国、京都府の比較

出典：京都府食育推進懇談会(2020)「第1回京都府食育推進懇談会」配布資料。

京都府の数値は、京都府農林水産部農政課「令和元年食育・食生活にかかるアンケート調査」にて京都府広報モニターへのインターネットにおける書面調査を行い、有効回答数470人のデータから算出したものである。比較している全国の数値は、農林水産省の「食に関する意識調査報告書(2020(令和2)年3月)」のデータである。「第3次食育推進基本計画」の目標としては、地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承し

ている若い世代の割合目標値を 2020（令和 2）年度 60%と掲げられている。図 1 から京都府は、食文化の継承、伝承について全国よりも低い傾向にあることが読み取れる。様々な料理、食文化を生み出してきた京都の地で食文化の継承がうまく行われていないことは問題である。

このような現状から本研究の目的は導き出される。第一義的な研究目的は、農業生産文化としてのすぐき漬けの衰退を阻止し、その流れを反転させて発展へと方向転換できるようなイノベーションを起こすことである。しかし、すぐき漬けをはじめ、家庭の食生活において、和食に象徴される伝統的な食文化が継承されていないとすれば、農業生産文化の社会的基盤そのものが危機的状況にあると言わねばならない。したがって、すぐき漬けのみの再生と発展を仮に実現したとしても、農業生産文化の土台が弱体化すれば、その再生と発展は一時的なものに終わるだろう。したがって、本研究は、家庭における、和食をはじめとする伝統的食文化の継承にも意を用いて、その方途を社会実験等を通じて探求することもその第二義的目的とせざるを得ないのである。

### 1.3 研究の方法

本論文では、アクションリサーチの研究手法による研究目的の達成を目指す。「通常アクションリサーチという言葉が用いられるのは、研究者が、ある集合体や社会のベターメント（改善、改革）に直結した研究活動を、自覚的に行っている場合」（杉万 2006：551）とされており、「研究者がフィールドの人々に寄り添い、共同で作業を行うことで、フィールドそのものを変化させそれを記述する研究」（灘光・浅井・小柳 2014：76）である。また、灘光らは「研究には研究者の立ち位置によって、二つのタイプがある。」（灘光・浅井・小柳 2014：76）と述べている。一つ目は、観察者という立場で現場に入るタイプである。現場で起こったことをそのまま記述、分析し対象者の姿を変えないよう配慮するものである。二つ目は、介入者という立場で現場に入るタイプだ。現場の人々に寄り添いながら共同作業を行い、現場で何らかのアクションを起こして変化を確認するものである。いずれにしても、アクションリサーチの中心課題は、現場の現状をどのように改善できるかだ。

図 2 は、灘光・浅井・小柳（2014）が、Cassel, C. & Johnson, P. (2006) “Action Research: Explaining the Diversity,” *Human Relations* 59 (6): 783-814 の論文を参考に多様なアクションリサーチを分類したものである。

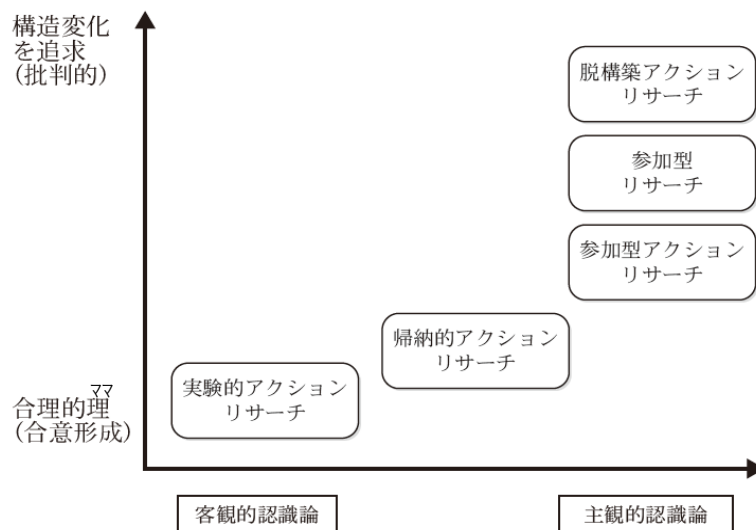


図2：アクションリサーチの分類

出典：灘光・浅井・小柳 2014:78 より引用。

図2は、縦軸を研究者の「現場への関わり方」としている。現場への関わり方では、目指す方向性が二つあり、縦軸の対極に配置している。一つ目は、現場の無駄をなくし効率や健全を目的とする「合理的管理」だ。二つ目は、現場での問題、葛藤を研究者が担当者と共に見つけだし、変革させようとする「構造変化」である。現場の担当者や実践者、組織やコミュニティ内で力を持たない少数意見を反映させようとしている。また、横軸は研究者の「認識論」という軸を設けている。認識論は二つあり、一つ目は、研究者が客観的な社会的現実が存在していると前提し、実験、調査などを科学的、論理的手法にて事実を捉える「客観的認識論」だ。二つ目は、現実はいずれも各自の頭の中で主観的に捉えているもので、誰が主体としてどのような状況下にあるかで、現実の見え方は変わる「主観的認識論」である。こちらも横軸の対極に配置している。

こうしたアクションリサーチの研究手法は、第11章で詳述する川喜田二郎の研究システム論ともほぼ重なるものである。とくに、川喜田が指摘する書齋科学、野外科学、および実験科学の内、野外科学と実験科学の往還はアクションリサーチの骨格をなすものである。たとえば、小学校児童とその保護者に対するアンケート調査、筆者の研究ではイタリア現地へ赴いての伝統料理や郷土料理の調査、滋賀県蒲生郡日野町の日野菜や長野県木曾地方のすんき漬けの生産流通システムの調査等の結果とそれにもとづく社会実験のデザインと実施はこうした研究方法論を基礎としたものであった。

本研究は、図2の「脱構築的アクションリサーチ」に該当すると考えている。灘光・浅

井・小柳（2014）は、脱構築的アクションリサーチについて、「一つの意味に固定されず、多様性を認め、常にオールタナティブな意味を見出そうとする緊張と闘いが組織を活性化し改良を可能にする。」（灘光・浅井・小柳 2014：77）と述べている。また、当たり前だと思っていることに疑問を呈することが大切で、自身や他者の考えをとらえ直すことが、人々を助ける方法であるとも記している。

研究内のアンケート調査については、テキストマイニングを使用する。テキストマイニングとは、「形式的・構造的側面を主な手がかりにして文字テキストデータの内容を分析するという発想にもとづいている。つまり、分析の基本単位は語句であり、また頻度や相関などに関する統計分析が中心になる」（佐藤 2008：55）ものである。よって、大量の文書データから分析を行うことが適しているため、本研究では、30 件以上の自由記述がある場合に、テキストマイニングにて分析を行うこととする。

さらに、インタビューに関してはナラティブ・アプローチの手法を用い、分析を加えることでライフ・ヒストリーに仕上げる。ライフ・ヒストリーを日本語訳すると「生活史」となる。ここで、生活史を大切にしていた宮本常一の言葉を藉りておく。宮本は、当時国立民族学博物館助教授であった石毛直道との座談会で、残したいライフヒストリーについて話した記録がある。最初は技術という点から話が展開していくのだが、その中で石毛は、「博物館的な意味での保存ではなくて、人びとに直接役立つこととして伝承されうるもの、またはむしろ人びとが残したいというものは、たいへん少ないのではないかと思います。」（宮本 2015：269-270）と述べた。続けて石毛が「一つ一つの技術よりも、そういうことをしながら人びとが生きてきたという、人生の記録を残すほうがたいへん大事ではないかと思えます。それは後にそれを読む人びとにとって、大きなさまざまな力を与えることになる。」（宮本 2015:270）という発言に対し同意し、宮本は、「ぼくは、石毛さんの説に賛成です。生活というものを中心にして、生活のたて方のなかでそういう問題をどうとらえるか、ということになるんじゃないですかね。」（宮本 2015:270）と述べている。また、宮本は、「八十歳すぎの盲目の老人からライフ・ヒストリーを聞いたのである」（宮本 1993：194）と記し、以下の言葉を残している。

人間として生き、しかもわれわれよりはもっと深いところを歩いた過去があり、多くの考える問題を提供してくれる生きざまがあったのである（宮本 1993：194）。

本研究も、インタビューを通じて現代を生きる我々に多く気づきを与えられるとの立場を

取ることとする。

#### 1.4 本論文の構成

第1章では、現状を含めた研究の背景、目的、研究方法、論文の構成という研究全体の枠組みを示す。

第2章では、農業生産文化としてのすぐき漬けの現状と課題として、まずは京都の食文化における漬物の位置と役割、京料理の中での漬物の存在を確認したうえで、すぐき漬けの歴史と産地を確認する。次に、すぐき漬けの製法、販売方法について触れる。販売方法としては、振り売りを取り上げ、振り売り体験と経験者へのインタビューを実施し、振り売りの効果について言及する。さらに、すぐき農家を取り巻く現状を把握し、京都の三大漬物でのマーケティング比較を行う。

第3章では、すぐき漬けに関する先行研究として、すぐき漬けの漬け込み工程中における成分の変遷、すぐきとかぶらの成分分析比較により発酵食品としてのすぐき漬けの特質を確認する。一般的に知られていないすぐき漬けの魅力を引き出すことで、社会実験へのアプローチ方法を検討する。

第4章では、すぐき漬けに関する最新の研究として、すぐきの抗酸化効果と、すぐき漬けから採集した微生物の機能評価についての調査結果を示す。そのうえで、今後の展開として成分に関する研究の方向性を定める。

第5章では、農業生産文化と食の関連性を確認するうえで、スローフード運動の発祥の地であり、食文化を重要視しているイタリアについて言及する。また、日本における伝統食、伝統的食文化、郷土料理の現状を確認し、伝統食や郷土食に関する概念定義を行う。

第6章では、農業生産文化に関する事例研究として、日野菜漬けとすんき漬けを取り上げた。両生産地域における取り組みを、制度活用、農商工連携、新たな活用法の検討、食農教育プログラムという点で整理し考察を行うことで、すぐき漬けの取り組みを検討するにあたっての示唆を得る。

第7章では、社会実験Ⅰとしてすぐき漬けの認知度調査と普及可能性の検証を5回行う。まずは京都市内にて認知度調査を行った後、東京でも認知度調査を実施する。認知度調査の結果により仮説を立て、それに基づきその先の展開を検討する。

第8章では、社会実験Ⅱとして食コミュニティの創造に向けて、地域の子どもや大人向けのワークショップを実施する。実地にすぐきの栽培に関わるような内容として、種まき、間



引き、本立て、収穫、皮むきを体験し、食べ比べや漬け上がったすぐき漬けを使った料理教室を行う。保護者と子どもが参加し、同対象者で複数回ワークショップを行うことで、家庭内の状況を読み取ることができ、かつワークショップによる参加者の変容を観察できる。

第9章では、社会実験Ⅲとして新たな素材とのコラボレーションによる新メニュー開発を行う。すぐき漬けを漬物という位置づけではなく、料理素材として使用することで、すぐき漬けの汎用性を確認する。また、和食離れしている現代において、すぐき漬けの新たな活用法を提案する。

第10章では、社会実験Ⅳとして中学校での食育活動を行う。和食離れが進む中、家庭内でのすぐき漬けの伝承には限界を感じていた。そこで、教育現場での食育活動に注目した。アプローチを変えることで、得られる効果を検証する。

第11章では、農業生産文化イノベーションに関する考察を行う。本研究で行ってきた社会実験の効果やステージを整理し、今後の活動の方向性を見出す。

最後に、第12章では、本研究の知見の整理と総括を行った上で、成果や残された課題を確認し、展望を提示した上で、筆者の今後のキャリアデザインについて述べる。

## 2. 農業生産文化としてのすぐき漬けの現状と課題

農業生産文化としてのすぐき漬けの現状を把握するために、まずは京都の食文化における漬物の位置と役割、京料理と漬物について確認する。次いで、すぐき漬けの歴史と産地、製法、販売方法を明示したうえですぐき農家を取り巻く現状として農家数を把握し、減少した背景を探る。

### 2.1 京都の食文化における漬物の位置と役割

長年国都であった京都では、食文化が花開いた。本項では、京都で開花し連綿と継受され発展してきた食文化における漬物の位置づけと役割について確かめる。日本の中でもとくに京都の四季は豊かであり、季節の移り変わりは京都特有の敏感な感受性を育み、細やかな人情、気質、美意識が確立していった平安京以来、長期にわたり都であり、政治や文化の中心であった京都は公家文化と町衆文化が重なり合い、独特の都文化を形成してきた。また、諸国からの往来も多く、それに伴い各地から食材や食習慣も伝えられた。そのような京の町の歴史が京都の人、もの、暮らしを洗練させ、京都で作られたもの「京もの」が格別な意味を持つようになっていったのである。中でも漬物は、京都特有の土壌と文化の賜物である。京都の野菜づくりは、それ適した肥沃な土や水、気候風土が備わっているだけでなく、朝廷や寺社仏閣に伝わる文化に磨かれてきた（石橋 2003：4-5）。さらに、京都府立大学京都和食文化研究センター特任教授の上田純一は、江戸時代の料理書『料理綱目調味抄』1730（天保 15）年の次の記述を取り上げている。「京は海辺隔たり、時により魚鳥乏し、常にしほもの（塩物）をよくつかひ覚え、手づまよく取合せ仕方巧者多く、大略按排を第一とす」（田中・松井（編）2004：13）。上田は、料理綱目調味抄の一文を次のように解説している。「京都は海浜から遠いため魚や鳥類を使用しにくい、それで塩物（干物）を上手に取り合わせ料理をする」（上田（編）2019：15）。このように京都は地理的制約があり、魚介類を使用できないため、野菜類の活用法が形成されてきたのである（田中・松井（編）2004：14）。

漬物は、加工食品の中で最も古い歴史を持ち、記録に残る最古の漬物は、720～749（養老 4～天平勝宝 1）年の天平時代を含む期間に、木簡に記されており、この頃すでに、瓜、青菜の塩漬けが食されていたことが分かっている（石橋 2003：6-7）。

奈良時代を経て平安時代になると、貴族間では漬物は頻繁に食されるようになり、文献からはその当時の様子を読み取ることができる。平安時代初期に朝廷の儀式や制度を記した『延喜式』では、醬漬（ひしおづけ）、未醬漬（みしょうづけ）、糟漬（かすづけ）、酢漬（す

づけ)、酢糟漬、甘漬、菹（にらぎ）、須須保利（すすほり）、荳裏（えづつみ）などの多様な漬物の存在が記されている。醬、未醬は現在のもろみと味噌の中間のような存在で、これを漬け床とした。酢糟漬は酢と酒粕を混ぜたようなもので、甘漬は米麴の漬け床である。菹は楡（にれ）のことで、野菜を漬ける際に楡の樹皮の粉末を漬け床にした漬物の総称である。蕪（かぶら）、青菜、茄子、生姜、菹（にら）、筍などが漬けられていた。須須保利は、大豆や米に塩を混ぜた漬け床で、荳裏は荳胡麻の葉で茄子や瓜などの野菜を包み、塩や醬に漬けたものである。平安貴族が多彩な漬物を楽しんでいた様子がうかがい知れる（石橋 2003 : 7）。

室町時代以降になると、漬物を「香の物」と呼ぶようになった。このような呼称となったのは、発酵による香りの高さと味が良くなったことからという説と、八代将軍足利義政の時代に流行した聞香に由来するとの説がある。幾種の香を聞き分ける聞香の席で、敢えて鼻の疲れを癒すために香りの高い漬物を食べ、次の聞香に備えたようである。香以外にも、この時代では茶の湯や能が流行した。義政が営んだ銀閣や東求堂をサロンとし、名だたる文化人が集まり、精神性の高い寄合文化、東山文化が開花したことでも知られている。

また、この時代、武家での正式な饗応は本膳料理であった。本膳料理は会席料理の原型となっている料理で、七五三料理とも称されている。七五三料理とは、七の膳、五の膳、三の膳という作法に則り、獣肉や鳥肉、魚などがふんだんに盛り込まれた豪華な料理のことである。様々な料理の中、料理の味や香りをさっぱりとさせ、口内を清める香の物は、聞香以外に本膳料理の席でも大切な一品とされていたのである。一方、この頃の庶民は、漬物を日常食としており、京や大坂では店を構えた漬物専門店「香の物屋」や自家製漬物を路上で売る漬物売りが登場したと『庭訓往来』に記されている（石橋 2003 : 8）。

16 世紀の室町戦国時代、天文の頃になると、本膳料理と禅院での料理を融合、整理した茶会料理、懐石料理が考案される。ここでの漬物の役割は、禅院での食事作法に則り、食べ終わった後の器を湯で清めることであり、とりわけ沢庵が重要視されていた。

江戸時代になると、町人文化が発達した。漬物専門店や問屋も出現したのである。江戸時代後期の 1836（天保 7）年には、沢庵、京菜、奈良漬、千枚漬など、全 64 品目の漬物の作り方を詳細に記した『四季漬物塩嘉言』という漬物専門書が発行された。江戸の小伝馬町では 12 月 20 日の恵比寿講の前夜に漬物市が出るなど、漬物文化はますます発展していったのである。とくに京の町衆は、宮廷文化、寺社文化などの影響を受けながら、高度な生活文化を築き上げた。彼らは、その暮らしの中で、とりわけ漬物を重んじたのである（石橋 2003 :

9)。

これまでは、上流階級の食事における漬物の役割を述べてきたが、ここで、一般庶民の生活に焦点を当てみたい。昔の京都の一般庶民の生活水準は低く、食生活も粗末であったため、漬物は重要な食料となっていた。また、京都の町には多くの商家が存在し、そこに働く大勢の丁稚といわれる若い店員を雇っていた。商家ではこれらの従業員に提供する食事に低価格で日持ちの良い一品として漬物を多用した。そのため、京野菜には漬物にする野菜が多いのが特徴である（林 1975 : 29-30）。階級を超え、京都の人々の生活には漬物の役割は重要であったことが読み取れる。

また、一般社団法人日本調理科学会の 2016（平成 28）年度大会での研究発表で、近藤・長野（2016）が『日本食生活全集』（農山村文化協会）の 47 都道府県の「伝承される味覚」を調査報告している（URL6）。調査によると、全食品 2346 個のうち、漬物、味噌、醤油、その他調味料、すし、飲み物、その他、の計 7 項目に分類を行った結果、全食品の中で、56%は漬物で一番多く、次に味噌であったとしている。このように、食の歴史を通して漬物は日本人の生活になくてはならないものであったことがわかる。

伝承される味覚として漬物が多いように、各地域では、様々な漬物が漬けられている。その中で、全国的に有名な漬物が、実は京都発祥であったという例がいくつかある。当時京都府立大学名誉教授の大西正健によれば、長野名物・野沢菜は、「信州（長野県）野沢温泉村健命寺の住職が、京都から株を持ち帰ったのがその起源」（田中・松井（編）2004 : 123）であるという。また、「広島菜漬けも京都から持ち帰ったものとされ、京菜と呼ばれた」（田中・松井（編）2004 : 123）と述べている。大西によれば、文献で確認してみると、日本各地の漬物の発祥が京都であることは少なくないようだ。このことから、漬物が長い歴史の中で、いかに京都で発展を遂げてきたのかが理解できる。

## 2.2 京料理と漬物

現代の京料理と言え、会席料理、精進料理、懐石料理、おばんざい等を挙げる事ができる。本節では、そうした様々な料理スタイルの中で漬物がどのように位置づけられているのかを見ていきたい。

まず、会席料理とは、わが国の宴会で正式な料理とされており、その原初は「直会（なおらい）」である。直会とは、神への供物である「神饌（しんせん）」を神霊が召し上がられた後に人間も頂く儀式を意味する。最も古典的な直会は宮中の儀式「新嘗祭（にいなめさい）」

と言われ、日本の宴会の原点である。直会の洗練されたものが、平安貴族達の饗宴、「大饗（だいきょう）」である。（石橋 2003 : 37）。上田（編）（2019）は、大饗料理を端的に述べると、「大饗に出される料理」（上田（編）2019 : 17）であり、大饗とは「平安時代に内裏や大臣の邸宅で行われた大規模な饗宴」（上田（編）2019 : 17）であると説明している。また、最大の特色は、「中国文化の影響を強く受けた料理形式」（上田（編）2019 : 17）だと述べている。大饗は、正月や大臣の任命式などの宮廷儀式で「宴の座」と「穩の座」の二席を設けるのが正式なものである。「宴の座」は、「新嘗祭」の流れを汲む儀式的な宴会で、席順、盃順、料理の細部にまで決まりがあった。一方の「穩の座」は、縁側などに席を移し、席順、酒、料理が自由に楽しめる会であったようだ。現在の二次会のような宴会であったと考えられる（石橋 2003 : 37）。

平安貴族の大饗をさらに豪華にしたのが、室町時代以降に武士が催す宴会「饗膳」と呼ばれる「本膳料理」である（石橋 2003 : 37）。本膳料理は、「数々の料理をのせた一人用の銘々膳がいくつも客の前に並べられる形式」（上田（編）2019 : 26）である。「長く日本料理の正統（式正料理）の位置をしめる」（上田（編）2019 : 26）こととなっていたが、江戸時代になると、本膳料理は簡略化され、二の膳付き二汁五菜が本膳料理の基本形となった。そしてこのスタイルが現代の会席料理へと繋がっていくのである。会席料理の締めくくりは飯と香の物となり、飯、汁、菜、香の物を基本とする和食の様式が会席料理で完成されたのである（石橋 2003 : 37）。

また、精進料理であるが、その様式が確立するのは本膳料理同様の室町時代である。以前は、清少納言が「さうじもののあらきをくう」と『枕草子』で表現したような粗食であった。殺生を禁じる仏教の教えから、動物性の食事を忌む料理であったのである。仏教においてすべての肉食が禁じられていたわけではなく、個々の宗教の戒律に従って、鹿、鳥、牛などの禁食がさまざまであった。「食肉を禁ずる」というよりは、仏教に精進するための粗末な食事だと考えられる。精進料理の主な素材は野菜であった。寺院の厨房で生まれた様々な料理は、庶民にも広まった。また「もどき」と呼ばれる料理は、鳥や魚を一切使用せず、見た目も味も鳥や魚に似せた巧みな料理法で、現在の「がんもどき」などもこの料理法で作られたものである。精進料理の体裁は、禅宗の中でもとくに戒律の厳しい寺院で整えられたのである（石橋 2003 : 39）。上田は、禅寺の精進料理として代表的なものとして、豆腐料理を挙げている。京都の南禅寺門前に湯豆腐料理の店が多いように、湯豆腐料理は豆腐料理の代表的な食べ方である。それ以外には、汁物に入れることや、蒟蒻や麩と共に揚げる料理も多かった

ようだ（田中・松井（編）2004：18）。正式な精進料理は、「湯」と呼ばれる「お凌ぎ」の薬湯、「齋」と呼ばれる正餐に分かれ、齋は七つの菜と二汁が基本となっている。また齋は法要などの特別な料理で、僧侶の日常食は質素である。とくに「粥座」と呼ばれる朝食は沢庵二切れ、梅干一つで椀一杯の粥を食べるのみの、禁欲的な食事である。粥座こそ、漬物のありがたさやうま味が五臓六腑に染みわたる精進料理の神髄であると言える（石橋2003：39）。

さらに、懐石料理であるが、懐石料理は茶の湯の料理である。「懐石」は禅寺の僧侶がとる簡素な食事を意味にしている。「禅宗寺院で修行中の僧が空腹をしのぐために懷中に温石を抱いた」（田中・松井（編）2004：22）という故事から由来している。懐石料理は、侘茶を完成させた千利休が禅の思想から整えた食事法だといえる。千利休が生きた16世紀後半では、「振舞」、「献立」、「仕立」と呼ばれ、懐石という言葉は存在していなかった。侘茶が大成するまでの茶の湯料理は、本膳料理の流れから、器も金銀の箔をちりばめた豪華なものであった。千利休が宗匠になってからは、茶の湯料理は一汁三菜、または一汁二菜を基本とした簡素なものとなったのである。器も禅寺でも日常食器である黒と定めた。そして、侘茶の精神や思想に則った季節感やテーマ性を料理に含ませた。さらに、いかなる天下人であっても、茶会の主催者である亭主が自らの客に給仕することがもてなしの神髄であると考え、その考えを様式化したのが茶懐石である。上田は、簡素化、洗練化し高い精神性に至った懐石料理を「古代以来、公家社会や武家社会において発展し、すでに形骸化の兆しさえあった本膳料理（式正料理）に対する、ある種の挑戦」（田中・松井（編）2004：22）であったといえるかもしれないと述べている。この精神は茶人のみならず、以降の日本料理に多大な影響を与えた。季節や歳時、テーマや趣向を凝らした現在の懐石料理が生まれるに至ったのである（石橋2003：41）。上田（編）（2019）は、近世の茶人である遠藤元閑が『茶湯献立指南』で述べたことを次のように取り上げて説明している。まずは徹底して取合わせへの配慮が必要であること、「時節の相たる魚鳥を遣（使）うべし、又草木の類も、時ならざる物は遠慮有るべき也」（上田（編）2019：48）と、季節のものを使用することが肝心である（上田（編）2019：48）としている。禅の修行に倣う茶の湯では、食される料理も僧堂の食礼に倣っている。自ら使用した器は湯と沢庵で丁寧に洗い浄め、汚れた湯も全て飲みきるのだ。この懐石料理の最後の食礼こそ、禅茶一味を表すもので、沢庵や茎系の漬物で締めくくられるのが特徴である（石橋2003：41）。

最後に、おばんざいであるが、ばんざいとは日常食「おかず」のことである。番菜、飯菜と書き、1849（嘉永2）年刊行の料理本『年中番菜録』から番の字が由来したと言われている。

る。また「おぞよ」や「おまわり」とも呼ばれている。おぼんざいは日常食ではあるが、宮廷の有職料理、禅院の精進料理、茶の湯の懐石料理などに豊かな食文化の影響を受け、庶民によって工夫された料理である。歳時記や行事にちなんだ献立を重んじ、何の日には何を食べるかが決まっている。

京都では、毎月1日には、「今月も渋うこぼう暮らします」の意味から鱧昆布（にしんこぶ）を食べる。8のつく日は「粗い目が出ますように」、言い換えると、良い儲けができるようにとの願いを込めて、あらめを炊く。月末は「財布も米櫃ももう、おから」などと言っておから料理を作るのであった。その他にも、巳の日は寿司、虎の日は蒟蒻、卯の日は豆腐のように、暦から食材を決めていた（石橋 2003 : 43）。

さらに、祭りや節供、様々な行事にゆかりの深い素材や料理を食べるのが決まっている。京女はどんな質素な素材でも手間暇かけることで一等品にしてしまうのが甲斐性とされ、象徴的なおぼんざいとしては、「ぜいたく煮」である。沢庵を何度も水を替えて塩抜きし、出汁で炊き上げる。この愛情と時間をかけた作り方が、「ぜいたく」であるためぜいたく煮と言われている。おぼんざいの中で日常生活に欠かせないものが漬物である。漬物は、まさに各家庭の味で、母から娘、姑から嫁へと代々女性に繋いでいく京都の食文化である（石橋 2003 : 43）。前項同様、京都の人々にとって日々の生活に漬物は大変重要な役割を果たしていたのがわかる。

### 2.3 すぐき漬の歴史と産地

すぐき漬は、千枚漬、しば漬と並んで京都の三大漬物の一つとされている。三大漬物の中でも、すぐき漬は、室（むろ）と呼ばれる一坪ほどの部屋で温度を40度前後に保ち、発酵を促す製法を取り入れている。このように人工的に加温し、発酵を促している漬物は世界的に見てもすぐき漬が唯一のようだ。図3は漬物の系譜を表したものである。

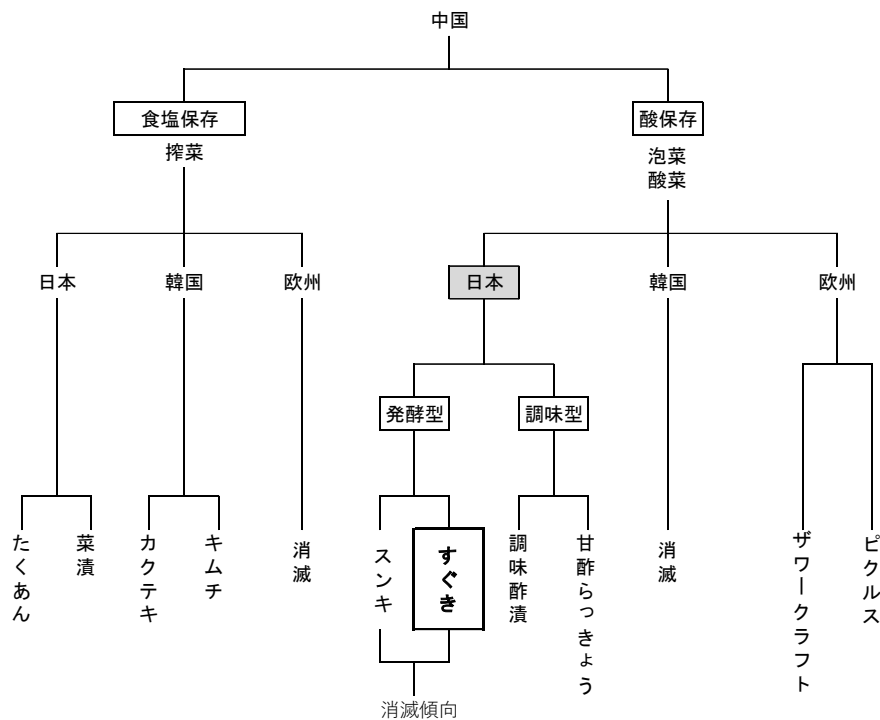


図3：漬物の系譜

出典：奥村・森下・森下（1995）262頁の図を筆者加工。

発酵漬物として、以前は「発酵しば漬」があったが、近年では調味酢などで漬けたものがほとんどで、乳酸発酵させた発酵しば漬は見かけなくなった。

すぐき漬の歴史は古く、平安時代からすでに作られていたという説があるが、現在残る一番古い書物ですぐきについて書かれているのは、黒川道祐によって書かれた『日次紀事』であるとされており、以下の記述がある。「此月江州並上賀茂土人贈酸茎於京師、蓮根蕪菁以塩蔵之者倭俗称茎冬之所所蔵至夏其味微酸又堪食是為夏日之珍味」（高嶋（編）2003：35）。林（1975）は、日次紀事のこの一節について「根茎類を塩漬けにしたものを茎といい、それが、気候が暖かくなるにつれて乳酸発酵をして、酸味を帯びてできたものを珍重したものと考えられる。こういうところからすぐき（酸茎）という名前が生まれてきたものと思われる。」と解説している。後堀河天皇の『加茂日記』の中に「すぐき一桶」と記されていることや、江戸時代の後期、江戸に住む狂歌師である太田菊山人が加茂の季鷹にすぐきの礼として送った歌、「都よりすいな（酸菜）女を下されて東おとこの裏（菜）とこそせめ」（林 1975：43）から、すぐ漬けは高級品として上流階級の人々に幅広く献上されていたことがわかる。

また、真下（1966）は、賀茂別雷神社の神職である藤木権禰宜（ごんねぎ）のノートを調



べた際、すぐきは約 720 年前の「漢名梵菜物理小識」に出ているものが最も古いとしているが、すぐき漬の正確な起源については、現在も明らかにはなっていない。詳細を記載している文献は発見されておらず、一部古老、有識者によって後世に口伝されたものがある。筆者が住む深泥池(みどろ)地区では、旧鞍馬街道沿いの地区であるため、鞍馬寺に向かう際、修行僧(弘法大師)がすぐきの種を与えたとの口伝がある。すぐきの種を与えられたかは定かではないが、筆者の家には修行僧がよく休憩をしたようで、接待に対する返礼として仏像や掛軸を置いて行った。その仏像や掛軸は現存している。口伝とはこのようにして広がっていったと推察できる。口伝には独特の価値が含まれており、諸説ある。その中でも高嶋・成田(1970)が口伝を総括し、一般的に知られている内容を二説にまとめている。それによれば、一つめは、「賀茂河原に自生せるものを賀茂別雷神社の社家某が自分の庭にて栽培し始めたのが発祥であるとする説」。二つめは、「京都御所に仕えていた賀茂別雷神社の社家某が宮中より種子を貰い受けて栽培を始めたのに源を発するとする説」である。ここで触れられている社家某とは、「上賀茂在住の士族で、加茂社に仕え、社家十六流と称し、十六の社家が夫々、現、保、直、氏、季などの流れを有していたという。社家某も恐らくその一人であったと考えられている。」(高嶋・成田 1970: 3)。

すぐき(菜)の表記は、現在では平仮名表記されることが殆どであるが、漢字表記は、「酸茎(菜っ葉)」である。その他現在では廃絶したものもあるが、口伝、文献に記述が残っているものを含め、呼称については、8つ存在した。(1)里菜、(2)賀茂菜、(3)屋敷菜、(4)貧乏菜、(5)すいぐきな、(6)酸菜、(7)梵菜、および(8)遅菜である。

当初、すぐきは、限定された地域で社家の人々のみが栽培から加工を行い、社家や公卿間の贈答品としてや、自家用として食されてきた。希少価値が高く、貴重品、高級品として数ある漬物の中でも別格として扱われてきた。江戸末期になると、社家より上賀茂の農家がすぐきの種をもらい受け、栽培を開始し、明治初期には深泥池の農民も栽培を始め、栽培地域が広がった。すぐき漬の一般販売が始まったのは、1893(明治26)年に起こった深泥池地区の大火によるものである。復興のため、すぐき漬の一般販売が開始され、農家の婦人は「振り売り」という行商スタイルで京都の町を売り歩いた。その後は、高瀬川の舟運により、大阪方面への出荷もみられるようになった。さらに、第一次世界大戦の好景気により、名古屋、東京へも販路を拡大した。表1は奥村・森下・森下(1995)に掲載されている上賀茂酸茎作年表である。年表から、製造技術の革新、好景気によりすぐきを栽培する農家戸数が増加し、安定した生産が行えるようになったことが読み取れる。

時代別	商品生産期別	年号	西暦	記事
自給生産時代		慶長の頃	17世紀初	原種を加茂河原で発見
		貞享2年	1685年	黒川道祐著「日次紀事」に記事記載
		元禄8年	1695年	平野必大著「本朝食鑑」に記事記載
		享保6年	1721年	貝原益軒著「諸菜譜」に記事記載
		文化以前		社家より上賀茂農家に種子を授く
		文化元年	1804年	他村へ種子持出を禁ずること 成田善九郎就御尋口上書に記載
		明治初期	1870年頃	深泥池農家種子授かり、栽培開始 久世源吉、聖護院蕪菁との交雑種を選抜 枇杷葉種の創め 自然交雑により切葉種出現
	明治20年	1887年頃	栽培戸数約100戸、作付面積1町以下	
商品生産時代	準備期	明治26年	1893年	深泥池大火、深泥池販売に力を注ぐ
		明治27年	1894年	上賀茂販売を始む
		明治30年頃	1897年頃	社家庭内の栽培は一般に止む
	漸進期	明治39年	1906年	上賀茂本格販売を開始（京都、大阪）
		明治41年	1908年	作付面積3町
		明治末期	1910年	漬樽を藁で保温
		大正元年	1912年	発酵に室の利用を着想
		大正3年	1914年	作付面積6町
		大正4年	1915年	作付面積13町
	躍進期	大正10年頃	1921年頃	出荷早期化、室利用普及、荒漬・本漬に分化
			1921年	栽培戸数約150戸、作付面積20町
		大正11年	1922年	価格高騰
		大正12年	1923年	栽培戸数200戸、作付面積30町 森下長三郎、電熱利用の室を創む
	昭和6年	1931年	作付面積49町	
安定期	昭和15年	1940年	始めて動力耕運機導入	
	昭和30年	1955年	立地岩倉へ進出	
	昭和32年	1957年	栽培戸数220戸、作付面積52町	

表1 上賀茂酸茎作年表

出典：奥村・森下・森下（1995）259頁。

上賀茂という地域は、京都市の中心から約5km北上したところに位置し、寛仁2（18）年に加茂郷として神領となり、のちに太閤検地のとき神社領となっている（奥村・森下・森下 1995：258）。

すぐき菜の栽培地域は、図4の網掛け箇所を示した通りである。

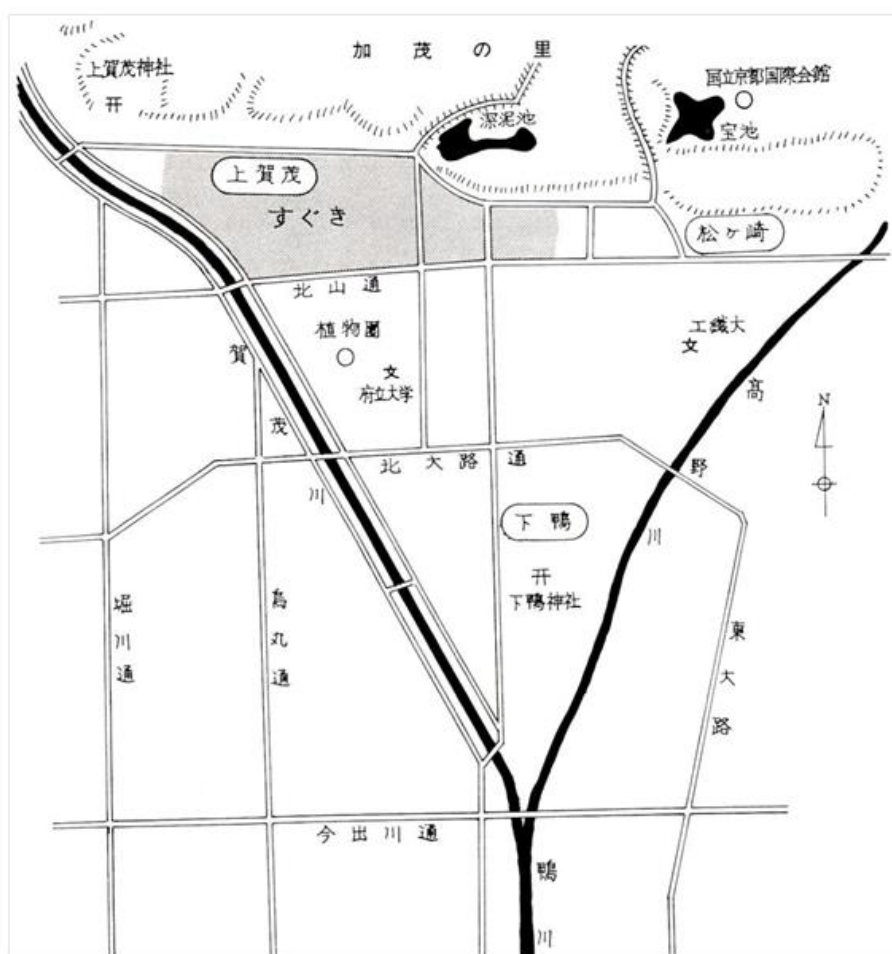


図4：すぐきの栽培地域

出典：近畿農政局京都統計情報出張所（編）（1979）『京の野菜すぐき』4頁。

賀茂川以東、松ヶ崎以西、京都府立植物園以北、周囲を住宅地、川、叢林で囲まれ、国有山林を背にして開けた、古来の上賀茂本郷とその東に連なる深泥池周辺の狭い地域に限定されていた。すぐきの種は門外不出とされており、限定された地域のみで栽培が許されていた。現在では、近隣の大宮、松ヶ崎、修学院、岩倉、大原等の地区でも栽培されているが、栽培している農家のほとんどは上賀茂地区の農家で、その地区に購入した土地または借地で栽培しているのが実態である。

また、丹波、山城、近江やその他の地域の農家もすぐき菜の栽培、すぐき漬けの製造を試みたが成功しなかった。このように、他の地域ですぐき菜の栽培が成功しなかったのは、栽培技術等もあるが、生産されたすぐきの品質が著しく劣っていたのが原因である。その理由は二つあり、まず、上賀茂という地域が賀茂川の肥沃な砂質土壌の扇状地帯で、京都盆地特有の底冷えによる栽培期の温度差がすぐき作りには最適の環境であるからだ。また、栽培か

ら加工までの工程を各農家が独自で行い、この伝統的な漬物の加工技術は一子相伝とされているため、秘伝としての要素が強く、勘を体得しなければ、高品質のすぐき漬けを製造することができない点も大きい。

すぐきの味は、甘味のある酸味が特徴的である。甘味はすぐき菜本来のものであるが、酸味は乳酸発酵によるものである。これらの味や風味は、塩加減や室の温度加減、天秤の押し具合、室に置く期間、各農家の室に長年住みついている乳酸菌等によって異なる。この加工技術は、とくに上賀茂地区の農家だけが長年の経験によって培われた秘伝として、代々受け継がれてきたのである。原料のすぐき菜は、現在も各農家で自家採取している。したがって、農家ごとにすぐき漬の色や歯ざわり、風味などが変わってくるのはそのせいである。

奥村・森下・森下（1995）の調査ですぐき漬は、「有名漬物企業の6社の成分分析において、化学調味料などの添加物は痕跡すら認められず、すべて伝統技法のみで製造されている、という伝統食品全体を通じても特異な報告がある。」（奥村・森下・森下 1995：258）とされている。

## 2.4 すぐき漬けの製法

本節では、すぐき漬が世界的にも類を見ない製造方法であるとされている、製造方法に焦点を当て、その独特の工程を確認したい。従来、すぐき漬は1月中旬に収穫したすぐき菜を、塩漬けにし、その後3~4月の春の陽光により自然発酵させる「時候熟れ（じこうなれ）」という漬け方が行われてきた。奥村・森下・森下（1995）は、「明治末期には漬け置き期間短縮のため樽を稲藁で包んで保温するようになった。さらにその保温のために樽をかまどの側に置いていた深泥池の農家が、炭火による加温保温を着想し、大正元年に「室」を建設して、この中で保温発酵を促進することを考えた。大正後期、室の普及に伴って漬け方も変化し、荒漬けと本漬けの二過程に分化した。加圧の天秤圧は江戸時代から行われた。」（奥村・森下・森下 1995：258）と漬け方の変遷を記している。

「天秤圧（天秤圧し）」により、漬込期間が短縮され、「室」の普及により、春の気温の上昇を待たず、冬場にすぐき漬を生産、販売することが可能になり、現在では歳暮の贈答品として使われている。戦後の好景気の影響によって、すぐき漬の販売は拡大していった。

すぐきの漬け方が変わるまでは、収穫したすぐき菜は上賀茂神社の境内から流れ出る御手洗川（みたらしがわ、みたらいがわ）の水で洗わなければ、本当の味は出ないとされていた。御手洗川は、別名「檜（なら）の小川」と呼ばれており、新古今和歌集等に詠まれている。

るほどの由緒ある小川である。藤原家隆は次のように詠んだ。「風そよぐ なら小川の 夕暮れは みそぎぞ夏の しるしなりける」。この歌は小倉百人一首にも選ばれている（近畿農政局京都統計情報出張所（編）：5）。長年この小川で洗ってから漬け込みが行われてきたが、大正後期頃からは、洗わないまま荒漬けされるようになった。本漬け方法としては、以前すぐき菜を平行に並べて漬けていたが、この頃からひと樽に一本でも多く漬け込めるよう、螺旋状に並べて漬ける「まわし漬け」という手法が取られるようになり、現在に至る。

また、現代におけるすぐき漬の製造工程について概説する。8月下旬から9月下旬の間に種蒔きを行う。種を蒔いた後水をやり、約10日後新芽が2cmほどになったら5cm間隔に間引き、施肥する。種蒔きから、約25日後にはすぐきが20cmほどに成長するので、25cm間隔に間引き、追肥を行う。ここまで成長した状態をすぐき菜と呼んでいる。11月上旬頃からすぐきの成長度合いを見つつ収穫する。

収穫したすぐきは葉をつけた状態で、カブの部分の皮を剥く。これを「面（めん）取り」と呼んでいる。面取りとは、すぐきのかカブと葉の根元に包丁の切り込みを入れて取り除く作業のことである。筆者の家では、まず、カブの両側面についている根の部分を包丁で薄くそぎ落とす。根が深いと、皮むきがしにくくなるためだ。カブと葉の境目の部分に包丁を入れ、めくるように、首回りを一周する。見た目は、魚のうろこが重なるような形になる。首回りに包丁が入れられたら、包丁を入れた方向とは逆方向にうろこ状の皮をそぎ落とすようにめくっていく。こういった手法は筆者宅独自のもので、各農家で様々な手法を取り入れている。面取りが一番熟練の技や感覚を要する作業になる。初心者は、包丁を入れる角度や力加減が分からないので、首元に亀裂を入れカブを落としてしまう。こういったことが度重なると、かなりの損失になるので、誰でもすぐに任せられる作業ではないのだ。面取りの処理以外にも熟練の技術が必要になるのは、目利き力と判断力である。カブは形の良いものばかりではなく、股のように先が裂けているものや、中で腐っているもの、皮が二重の層になっている二枚皮の状態のもの、カブの中が空洞ですが入ったもの等様々な状態のカブがある。同じ畑で育てても、日蔭になる時間帯が多い場所や、水はけが悪い場所等、環境により出来が変わってくる。これらの処理は、股が裂けている状態であれば、股を切り落とし、形を整えなければいけないし、臭いがするものは腐っていることが多いので削って確認し捨てる。すが入った状態や二枚皮であれば、皮を剥く音が正常なカブの時とは違うので、カブを削り中身を確認して捨てる。少しの変化に気づかず、漬け込んで消費者に届けてしまうと、信用に関わる問題となる。単純作業のように見えるが、五感を働かせ、個々のすぐきの状態

を見極めなければならないところが非常に難しい作業である。皮が剥けたすぐきを直径約1.5m、高さ約1mほどの大型の木樽に数段に並べ塩漬けする。食塩濃度は10%前後である。昼から翌朝まで重しを掛ける。この状態を「荒漬け」と呼ぶ(奥村・森下・森下 1995:260)。筆者宅では、直径120cm、高さ102cmの大きさの「いため桶」と呼ばれる木樽を使用している。塩加減は、味の決め手になり、各農家により配分は違う。樽に入れる際は、カブの大きさにもよるが、5本前後ほどをカブの向きをそろえ樽に沿うように並べていく。この様な並べ方をするのは、最後に蓋をし重石をかける際、均等に重石がいきわたるようにするためである。すぐきを桶に全て入れ終われば、蓋をして枕木を置き、天秤棒を入れ重石をかける。この状態で一晚寝かせる。

塩漬けする目的は、生細胞を脱水し、塩ごろしにより、細胞、組織の整理作用を阻止し、組織を柔軟にすることである。重石は細胞内の水分を追い出し、塩の侵入を促進させている(奥村・森下・森下 1995:260)。

荒漬けしたすぐきは、翌朝きれいに水洗いする。すぐきの葉を1枚ずつ細かくすすぎ、土などの汚れを取り除く。すぐきの首元も土などの汚れがないか確認しつつ、丁寧に洗う。72ℓの4斗樽に詰め替えていく。この作業を「本漬け」と呼ぶ。本漬けは、すぐきを螺旋状に敷き詰め一段ごとに塩を均等に振っていく。漬け込む際、すぐきの汚れや異常、葉の量などを最終確認し、状況により整えながら漬け込む。まわし漬けの塩加減は、すぐきの味の決め手となり、各農家で味が違うのは塩加減も関係している。この独特の漬け方を「まわし漬け」と呼んでいる。樽の高さまですぐきを敷き詰めたら、蓋をして天秤により圧力をかける。写真1は2019(令和1)年11月23日に筆者の家でまわし漬けを撮影したものである。



**写真1：まわし漬け**

出典：京都市北区上賀茂にて筆者撮影。

天秤は、長さ約 4mの桧の丸太の先に約 30 kgの重石をぶら下げたもので、てこの原理を利用した方法で、直接重石を掛けるより調整しやすい利点がある。4 斗樽に対し 30 kgの重石を掛けると 180 kg前後の荷重となる。

天秤にかけて 2～3 日経つと、天秤圧によって水分が放出され、圧縮され嵩が減る。嵩が減ったスペースに荒漬けしたすぐきを追加し、まわし漬けする。これを「追い漬け」と呼んでいる。

すぐき漬の「天秤圧し」の風景は、上賀茂の冬の風物詩となっている。しかし、近年では、労働負荷を軽減するため、コンプレッサーを使っている農家も増えてきている。筆者の家では昔ながらの木の棒に石を吊るして全ての樽に天秤圧しを行っていた。しかし、家族の高齢化のため、筆者の家でも今年より一部コンプレッサーを使用することとした。写真 2 は 2019（令和 1）年 11 月 23 日に撮影した筆者宅最後の全樽を天秤圧しした風景である。



写真2：天秤圧し

出典：京都市北区上賀茂にて筆者撮影。

天秤圧しをする目的は、天秤圧で漬け汁中の空気を追い出し、嫌気状態にすることである。嫌気状態になると、弱通性嫌気性菌である乳酸菌の増殖が促進される。乳酸菌の増殖により、乳酸が生成され、漬物や漬け汁の pH が下がり、漬け込み初期に付着している雑菌の生育を抑制する。乳酸の働きにより、すぐきの保存性が高まるのである。乳酸菌は、「糖質からは乳酸以外に酢酸・プロピオン酸などを、アミノ酸からは酢酸・プロピオン酸・イソ酪酸・吉草酸などを、そして脂質からは酪酸などの有機酸を生成する。これらの有機酸は漬物の酸味や風味をさらに大きく貢献する役割を持つ。」(奥村・森下・森下 1995 : 261)

天秤圧しを始めて 10~14 日後に、天秤から外す。60~80 kg の重石を載せ替え、38~40℃ に加熱保温した室に入れる。室に入れることで、乳酸発酵を促進させ、すぐき漬特有の酸味を生み出すのである。室の温度は、低温では酸味が不足し、高温では熟成は早まるが酸味が強くなり、すぐき漬の風味に影響を与えやすい。現在では一定の温度管理が可能な電気室が多いが、電気室ができるまでは、炭火や練炭を利用していた。炭火の室は、むしろなどで桶のまわりを囲い、そのまん中に炭火を入れる。大きな鍋に炭を多めにいれ、消えないように灰で覆うという方法だ。この炭の入った鍋は室の天井から針金でつるす。炭火の火が消えないよう管理しなければならなかった。この室の管理がうまくいかなければすぐきが美味しく漬け上がらなかったもので、夜間、室の様子を見に起きるなど、非常に気を遣う作業であったと推察できる(日本の食生活全集京都編集委員会(編) 1985 : 64)。筆者の家では電気室



を使用しているため、温度管理を心配する必要はない。

室に入れ、7～8日後には乳酸発酵による白い汁が出始める。すぐきの葉も茎も褐色化し、かぶは少し黄色がかかった乳白色になる。この状態になると、室から出し外気で熱を冷ました後、販売できる状態となる。

室工程を振り返ると、8月下旬から9月下旬の種蒔きから始まり、すぐきが漬け上がるまで時間は約3ヶ月を要し、すぐき漬けに費やす時間が非常に長いことがわかる。またすぐき漬けと他の漬物の製造工程の違いは、大きく3つある。

すぐき農家が種まきから製造までを全て行うこと

酒蔵同様、同じエリアでも少しの立地の差で、各農家に棲み着いている微生物が異なるため、味に影響を及ぼしていること

一子相伝の製法であるため、塩加減、発酵期間、温度設定により、各農家で味の違うこと。

## 2.5 すぐき漬けの販売方法——振り売り文化の多面的役割

すぐきの販売については、現在はほとんどのすぐき農家が大手の漬物メーカーに卸し、直接販売する割合は少量である。1979（昭和54）年の近畿農政局京都統計情報出張所の調査によれば、漬物商への卸しが7割、青果物卸市場へ卸しが約2割程度、農家が振り売りしているのは1割とされている（近畿農政局京都統計情報出張所（編）1979：25）。1979（昭和54）年頃は農家が振り売りする姿も見られたが、現在では全くと言っていいほど見られなくなった。

林（1975）によれば、昭和初期には京都の街に農家の女性が振り売りで野菜の商いに出ていたとの記述がある。上賀茂の農家が振り売りの際、身にまとっている装束は、昔から伝わる伝統装束である。岩田（1984）によると、行商を行う洛北地域の女性の衣装は地域により違いがあるという。

洛北の農家の女性は一般に三幅前垂れという独特の前だれを野良着の上から締める。木綿や麻布のかすりかで、夏はこれが麻布仕立ての帷子となる。このような前だれは、着物の汚れ防止になり、冬には保温の役目も果たしている。地域によっては一幅、あるいは二幅、三幅と前だれの幅に差がある。

洛北の土着の者たちは、旧風土を固守する傾向が近年まで一般的に強く、農作業だけでなく、和服姿のハレの衣装で出かける時も伝統装束を着用していた。同じ洛北地域でも大原女、

白川女、上賀茂あたりの女性では、衣装が少し違っている。他の地域から来た人には、その差は分からず、全員大原女だと認識されていた（岩田 1984：72-75）。図5は明治時代以降の大原女の衣装について説明したものである（URL7）。



図5：明治時代以降の大原女の衣装

出典：京阪電車（2020）「第四十九回 大原女」 京阪電車ホームページによる。

上賀茂の女性の衣装との共通点は、手ぬぐい、手甲、三幅前垂れである。たすきを掛け、頭に商品を乗せることはないが、他の地域の人が見れば差が分からないのは当然である。残念ながら、大原女、白川女も振売りの文化は途絶えており、唯一振売りの残っているのは上賀茂のみである。このように、すぐき漬の販売方法や衣装からも、上賀茂独自の伝統文化が確立されているのがわかる。

現在ではリアカーが軽トラックに変わったものの、上賀茂の農家では振売りの文化は脈々と受け継がれている。林（1975）は振り売りが続いている理由は、ただ儲かるだけではないと述べている。他の理由としては3つある。「振り売りに出る農家の女性にへそくりができるということ」、「嫁と姑のどちらかが振り売りに出るため、顔を合わす時間が減

り嫁姑問題の緩和に繋がること」、「得意先の女性と世間話ができ気分転換になること」等である。農家側のメリットだけではなく、生産者が直接消費者の家庭に訪問し、販売を行うことでその周辺住民もトラックに群がり買い物をしながら、農家と地域の人々、また地域の人々のコミュニケーションも深めることができている。こういった文化は京都特有であり、京都の都市近郊農家の果たす重要な役割の一つとなっている。振り売りの具体的なエピソードは、振り売り経験者のインタビューを基に次項で述べることとする。

### 2.5.1 振り売り体験と経験者へのインタビュー

筆者は、2015（平成 27）年 2 月 4 日に、この伝統的な販売方法である振り売りを 23 歳で嫁いでから 63 年間続けてきた山田キクエ 87 歳に同行し振り売り体験とインタビューを行った。山田は高齢のため、この年をもって振売りを終了することとしていた。なお、筆者の住んでいる地域である上賀茂では、振り売りを「あきない」、顧客を「あきない先」と呼んでいる。

筆者の幼い頃は、祖母がリアカーで振り売りをしていた。しかし、母親の代になってからは、母が車を運転できることもあり、リアカーの振り売りから、トラックでの振り売りに変わったのである。実は筆者が振り売り体験をするのは今回が初めてではない。祖母の振り売りに同行したことがある。同行といっても、筆者が幼く子どもの足で長距離を歩けないため、祖母の押すリアカーに並べられた商品の横に座り、祖母の振り売りの様子を見ていただけである。顧客からは、「いやあ、さえちゃんも売ってるん？ほなもらおかあ。いくらや？」と冗談を言われ、会話の一つになった覚えがある。リアカーに乗れなくなるほど成長した頃には、振り売り意外に興味が出だし、祖母の振り売りに同行することはなかった。もう祖母は既に他界しているため、この機会を逃すと二度と振り売り体験をすることができなくなると思い、山田に同行し振り売り体験を試みた。

山田の顧客の多くは丸太町以南の四条、御池、祇園エリアの旅館や料亭、個人宅であった。販売ルートの地名を挙げると、「下鴨―出町―河原町―荒神口―丸太町―河原町二条―寺町御池―姉小路―蛸薬師―麩屋町―四条―河原町四条―先斗町―四条大橋―祇園縄手―祇園末吉町―祇園花見小路―四条東大路―円山公園」である。このルートを全て歩くと約 15km の距離となる。図 6 は、販売ルートを地図にラインを引き示したものである。

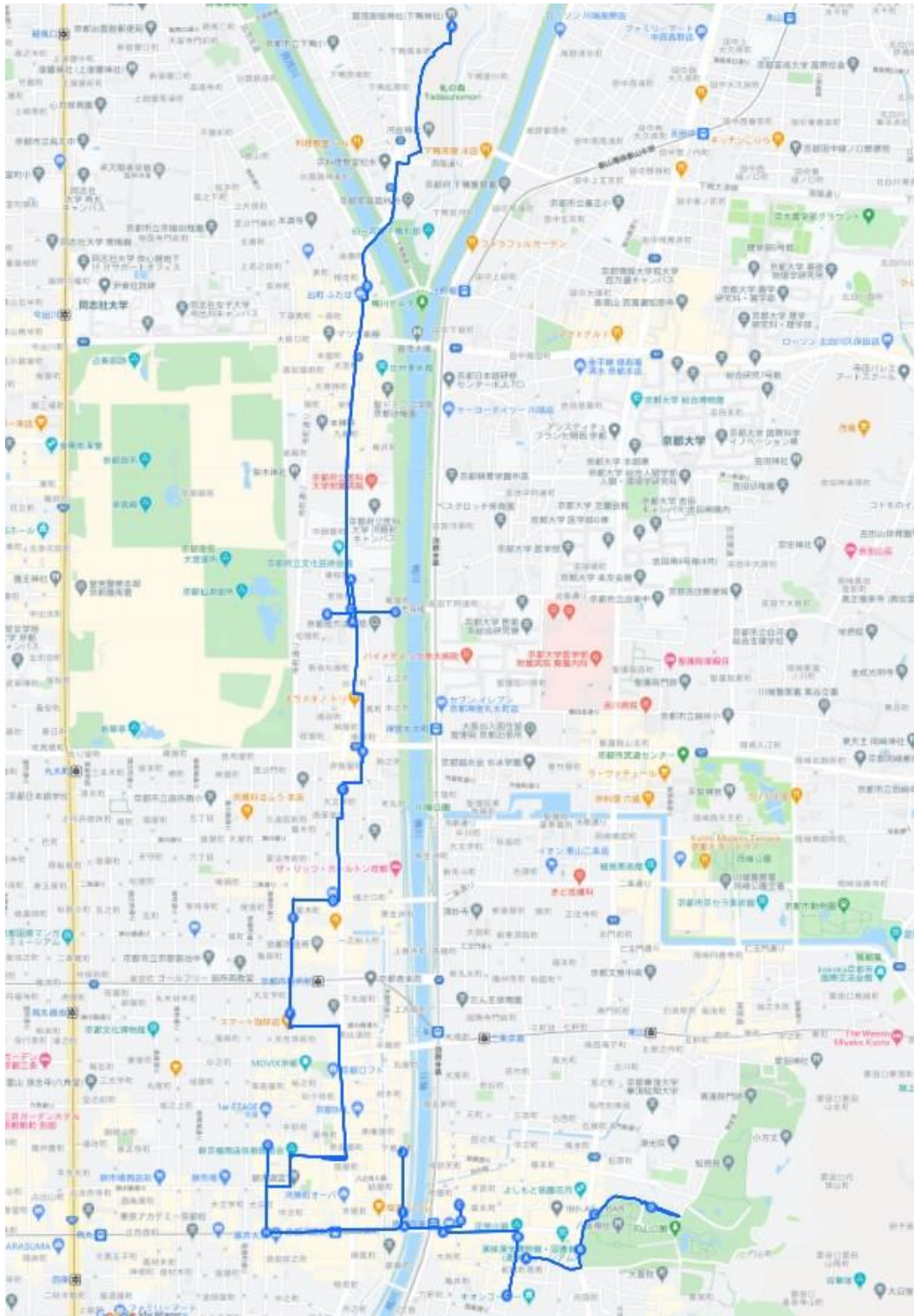


図6：振り売り販売ルート

出典：Googleマップ（2020）に筆者が販売ルートを記載。

往復すると、1日で約30kmの距離を歩くことになる。得意先も各農家によって違うので

販売距離も異なるが、こういった販売を平均で1日おき、多い農家で毎日行っていた。

写真3は山田が振売りする様子である。筆者も同じ装束を着て、振売りを体験した。

下鴨神社付近は観光客も多く、大原女のような伝統衣装をまとったからか、様々な人に声をかけられた。



**写真3：振り売り風景**

出典：京都市左京区下鴨にて筆者撮影。

実際の振り売り体験時には、新潟からの観光客である写真4に写っている男女に声をかけられた。なぜ声をかけたか尋ねてみると、すぐき漬という名は一度も聞いたことがなかったが、衣装と販売スタイルに興味を持ち、山田と筆者に声をかけてみたようだ。何をしているのか尋ねられたので、山田がすぐきの歴史や振り売りを説明した。2人は山田との会話の中で商品の裏に隠れたストーリーを聞くと、食べた事のない漬物にも関わらず興味が出たようで、すぐき漬を購入してくれた。



**写真4：振り売り体験**

出典：京都市左京区下鴨にて筆者の家族撮影。

前述の山田の販売ルートには、50軒以上の顧客がいる。顧客のほとんどは、先代から受け継いだものである。これらの顧客への行商は、山田で3代目だった。山田は嫁いってから先代について振り売りに同行し、顧客を受け継いできた。これは他の上賀茂の農家も同様で、顧客ごとにルールがある。

山田の顧客のある旅館では、勝手に厨房の冷蔵庫を開け、すぐきの在庫を確認し補充する。その後、番頭のところに行き、補充した分を自己申告し、代金をもらうというルールである。顧客との信頼関係がしっかり構築されていることが伝わるエピソードである。また、個人宅の場合は、玄関を開け挨拶から始まり、世間話をしながら、すぐき漬を売る。各農家に先代から続く得意先があり、得意先毎のルールがある。京都の顧客は一度得意になれば、他からは買わないという暗黙のルールがあるのが特徴である。現に、山田も、「今日は何人も売りに来はったけど、あんたが来るまで待ってたで。」と言われ、信頼している山田が振り売りに来るのを待ってくれたという。

しかし、そういったルールを守る者ばかりではない。山田がいつものように、顧客宅に振り売りに行くと、「さっき、他の農家さんが来はって、今日は山田さんが来はらへんと言われたから、そこのんを買ってしもたわ。」と言われたことがあったようだ。遠方の顧客に辿り着く前に売り切れると、その時点で一日の商売は終了となる。携帯電話のない時代であり、

必ずどの日の何時に行くという決まりがある訳ではなかったもので、基本的には得意先のものしか買わない顧客でも行商に来なければ、他の農家から買うこともある。そういったルールをうまく利用し、顧客の横取りをするというのは度々あったようだが、同じ地域の農家は顔見知りのため、トラブルにもなりかねない。山田は初めて売る客には、「どなたか売りに来られていますか。」と必ず聞き、他人の顧客を取らないように心掛けていた。

振り売りは、決まった得意先を回り商売をするのが特徴であるが、一見客にも商売をしている。山田の販売ルートが中心が繁華街や祇園の観光地であったので、観光客や、都おどり、南座帰りの客にもよく声を掛けられ販売していた。京都の顧客は味の違いが分かる者が多く、こだわりが強い。一つの樽の中でも、上部や底のすぐき漬はいらぬ、真ん中が良いという客もいた。そういった顧客に、樽の底のすぐきを売りに行くと必ず断られた。このような経験から、山田は徐々に客の嗜好を覚えていったのである。

山田が振り売りをし始めた頃は、室に入れず春先まで置き自然発酵させる時候熟れ（じこうなれ）と、室入れをし発酵を早め年末に漬けあがるすぐき漬を製造販売していた。時候熟れのすぐき漬は、現在のすぐき漬より色が濃く、べっ甲色をしており、味も今より酸味が強かった。このすぐきを非常に好む顧客もいたが、個人客のみで、旅館や料亭にはべっ甲色が好まれなかったため、限定生産されていた。

時候熟れのすぐき漬は、3月下旬に漬けあがり、4月上旬には販売終了していた。そのため、時候熟れのすぐき漬を売りに行くと、「今年もこれですぐきは終わりやね。」と言われたようだ。山田は人との交流、顧客への感謝の気持ちを大切にし、振り売りを終える時期である旧暦の雛祭り（現在の4月3日）には、自家製のよもぎ餅を重箱にいっぱい作り、各顧客に「この冬もお世話になりました。」と言い配り歩いた。地域のコミュニティ、人間関係が希薄になった現代社会では理解しがたい行動である。

日常の生活を大切にしていた宮本常一は、次のように述べている。

いろいろの伝承を伝えてきた人たちは、なぜそれを伝えなければならなかったのか。人びとの日々いとなまれている生活をもっとつぶさに見るべきではなからうか。民俗誌ではなく、生活誌の方がもっと大事にとりあげられるべきであり、また生活を向上させる挺子になった技術についてはもっときめこまかにこれを構造的にとらえてみるのが大切ではないかと考えるようになった。（宮本 1993 : 192-195）。

人はそれぞれ自分の歴史を持っているのである。まずそういったものから掘りおこしていくこと、そして生きるというのはどういうことかを考える機会をできるだけ多く持つようにしなければならないと思った。(宮本 1993 : 193)

この宮本の言葉はインタビューの神髄を捉えたものであると言えよう。今回のインタビューでは、山田にとっては日常的な振り売りでのエピソードかもしれないが、それを次の世代である筆者に伝えることで、昭和の日常が描写された非常に貴重な生活誌となったのではないかと思われる。

### 2.5.2 振り売りの効果

現在の振り売りは、リアカーではなく、軽トラックになり継続しているが、生産者が直接消費者の家庭に訪問し、販売を行うことでその周辺住民もトラックに群がり買い物をしながら、農家と地域の人々、また地域の人々のコミュニケーションも深めることができている。その一例として、筆者が母親に、万願寺とうがらしをじゃこと糸こんにゃくで炊くレシピを教えたところ、早速あきない先で食べ方を教え、万願寺とうがらしを購入した顧客は作ってみたいようだ。それを次に母が訪問した際に報告しただけではなく、「森田さんに言われたように作ったら美味しかったわ～。あんたもこうで作ってみい～」と近所の住民に勧めたようだ。このようにして振り売りは、それを通して地域住民同士の情報交換の場にもなっている。

それだけではなく、三俣も同様のことを述べているが、振り売りは高齢者の見守り、買い物支援サービスという役割も担っているのだ(三俣 2014 : 40)。筆者の母の得意先は高齢化が進み、独居老人宅も多い。高齢者にとっては、訪問販売である振り売りは、スーパーから重い荷物を運ばなくてすむため、買い物支援サービスとして大変喜ばれている。とくに雨の日はありがたいようだ。母は朝早く振り売りに行くため、ゴミの日であれば、高齢の得意先の代わりに車で移動する際に地域のゴミ置き場にゴミ捨てをしているようだ。日常会話から、体調の変化に気づけば病院に行くよう勧め、次の販売日には病院に行ったのか体調は大丈夫かと確認し、自然に高齢者の見守りの役割も果たしている。

また、小さな子どもがいる家庭でも、買い物支援サービスとして振り売りは大変喜ばれている。核家族化し希薄になった現代の人間関係において、人見知り防止や子どものコミュニケーション能力向上、野菜嫌い防止にも影響を与えている。その例としては、筆者の母親は



小さな子どものいる家庭に訪問する際、規格外の小さなトマトを持参している。それは、あきない先の母親が筆者の母親の軽トラックが来ると小さな子どもと一緒に外に出てきて、購入時に、子どもにお金を渡し、代金を支払う練習をさせているからだ。筆者の母親は子どもが支払いをした際、サービスとして規格外のトマトをあげるようだ。子どもは自分にもらったご褒美としてのトマトを大事そうに食べるようで、スーパーで買うトマトは食べないが、筆者の母の売るトマトは喜んで食べるようだ。筆者の母親は子どもから「トマトのおばちゃん」と呼ばれ、販売に来る日を楽しみに待たれている。

## 2.6 すぐき農家を取り巻く現状

農業生産文化としてのすぐき漬けの現状を把握するために、ここで農家数の減少を確認したい。図7は1973（昭和48）年から2018（平成30）年までの上賀茂の農家戸数の変化を表したものである。1973（昭和48）年に307戸あった上賀茂の農家戸数は、2018（平成30）年にはや2割強減少し、233戸となっている。緩やかではあるが、上賀茂の農家戸数は減少傾向にある。

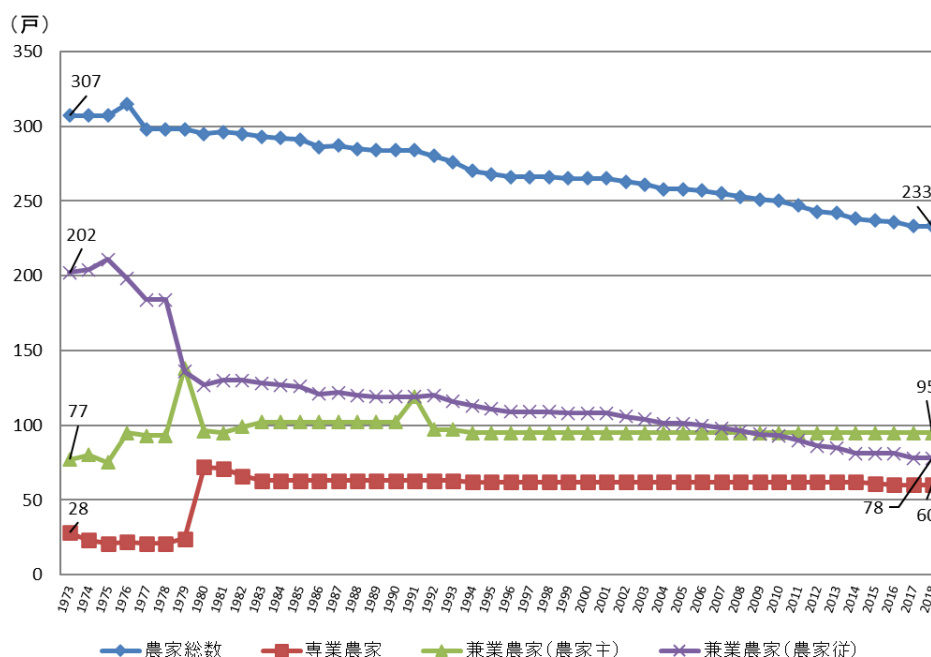


図7： 上賀茂すぐき農家戸数（1979-2018）

出典：京都市産業観光局農林振興室「京都市農林業統計資料（農業編）」各年のデータに基づき筆者作成。

図8は、1979（昭和54）年から2018（平成30）年までの上賀茂におけるすぐき農家戸数の変化を示している。1979（昭和54）年には203戸あったすぐきの生産農家数が、2018

(平成 30) 年には、約 6 割減少し 79 戸となっている。

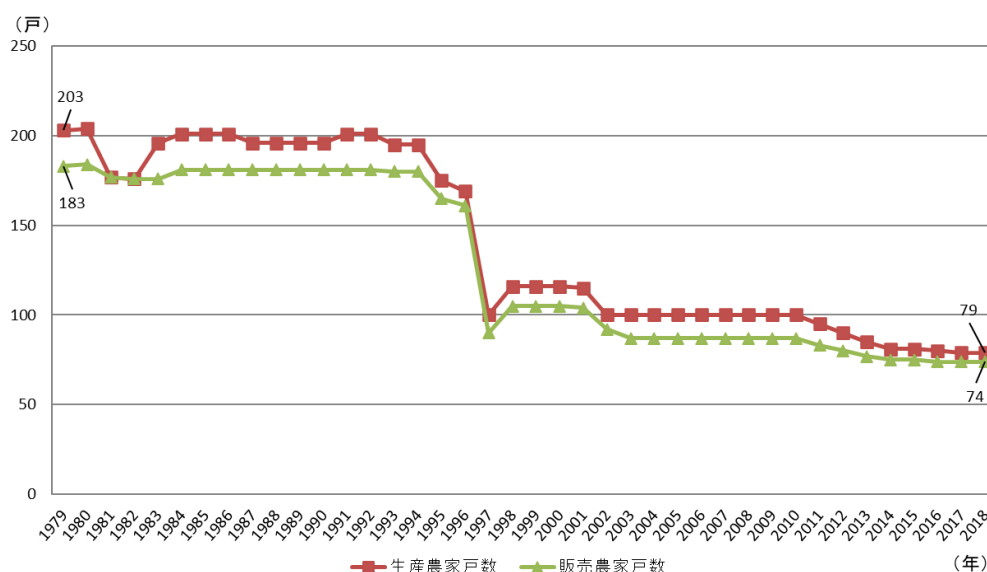


図8： 上賀茂すぐき農家戸数（1979-2018）

出典：京都市産業観光局農林振興室「京都市農林業統計資料（農業編）」各年のデータに基づき筆者作成。

図 7 で 2018（平成 30）年の上賀茂の農家総数を見ると 233 戸となっているが、図 8 のすぐきの生産農家は 79 戸であり、上賀茂の農家総数の 3 割程度のみがすぐきの生産を行っていることが読み取れる<sup>1</sup>。つまり、上賀茂の農家全員がすぐきを生産しているわけではないのである。最新のデータは 2 年前のものまでであるが、筆者の遠縁の親戚も、高齢化、後継者不足、相続問題等により農業をやめている。すぐき漬に関しては、一子相伝で技術を継承しているので、一旦やめてしまうと、なかなか元に戻すことは難しく、この先も農家数は減少することはあても増加する見込みはないのである。

図 9 は主な漬物生産量の推移を表した図である。漬物生産量は 1991（平成 3）年時点では 120 万 t であったが、28 年後の 2019（平成 31）年には漬物の生産量は 74 万 t と約 6 割にまで落ち込んだのが読み取れる。

<sup>1</sup> 図 8 は、1997 年に農家数が激減している。激減した背景としては、バブル崩壊の影響や調査方法の変更など、何らかの原因があると推測されるため、京都市農林統計資料（農業編）の担当である北部農業振興センターに問い合わせた。担当者に調査を依頼したが、20 年以上も前のため原因不明との回答であった。

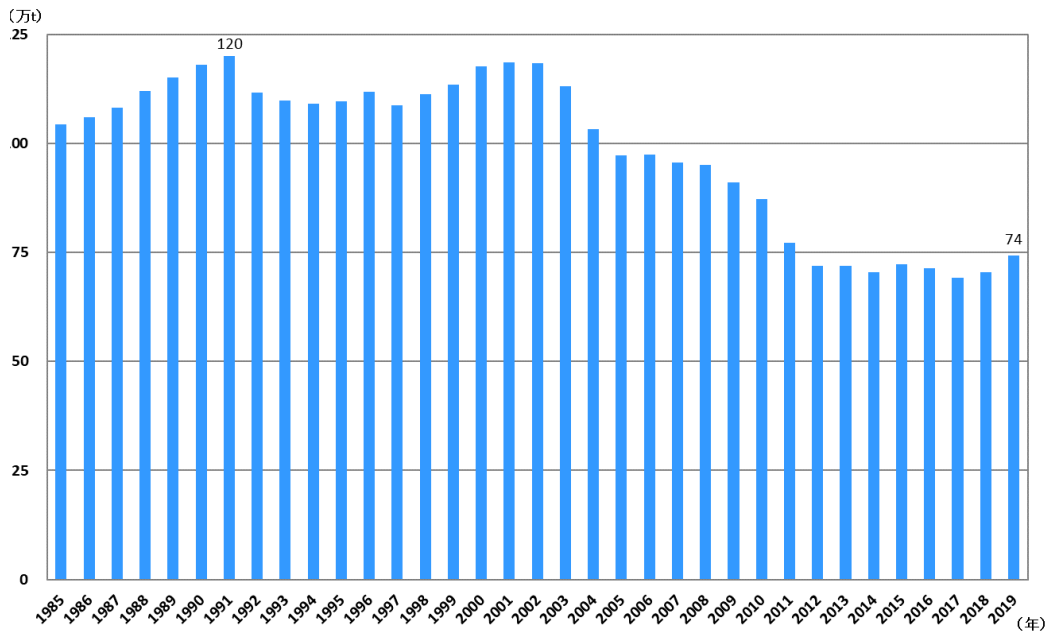


図9： 漬物生産量の推移 (1985-2019)

出典：農林水産省「令和元年度食品産業動態調査(年報)」各年のデータに基づき筆者作成。

さらに図 10 は主な漬物の年間生産量の推移を表したものである。

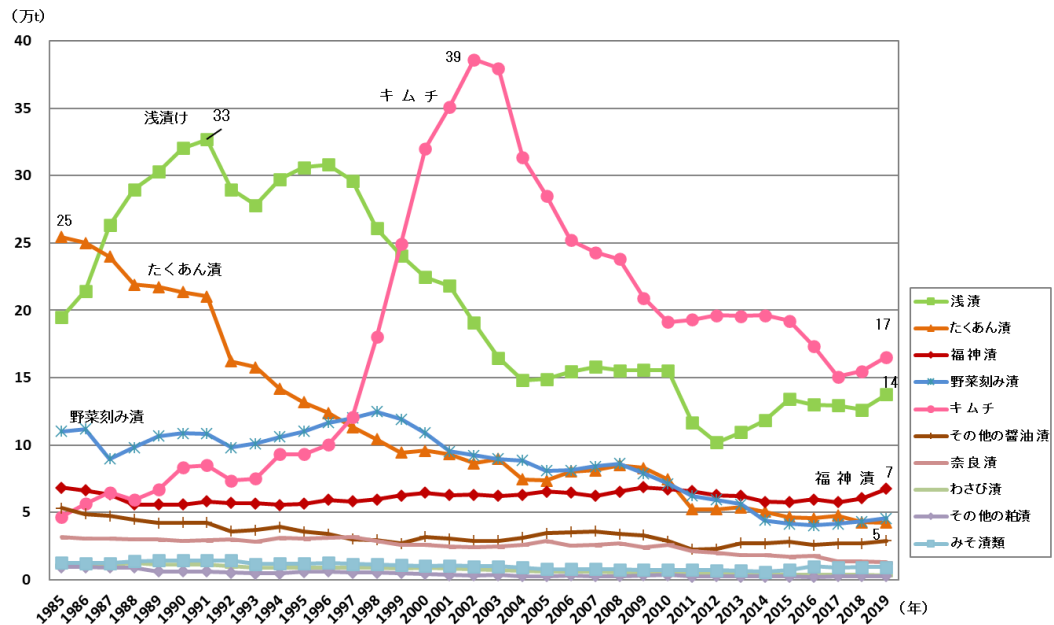


図10： 主な漬物の年間生産量の推移 (1985-2019)

出典：農林水産省「令和元年度食品産業動態調査(年報)」各年のデータに基づき筆者作成。

1985 (昭和 60) 年時点では、たくわん漬けが漬物の年間生産量の 1 位であったが、浅漬けの素など調味液が売り出されたことで、浅漬けブームが到来し 1987 (昭和 62) 年から 1998 (平成 10) 年までは浅漬けが年間生産量 1 位となった。その後は、韓流ブームの影響

でキムチが日本の漬物の生産量 1 位を独占し、ピークは越えたものの現在においても生産量のトップを独占している。このような状況からも、すぐき農家が生き残っていくためには容易な環境でないことが理解できる。ただ、キムチが日本の漬物の生産量トップを独占している理由は、韓流ブームのためだけとは言い切れない。キムチ鍋、キムチチャーハン、豚キムチなど、キムチの汎用性の高さが日本の家庭に受け入れられたのではないかと推察できる。この点においては、すぐき漬けも見習うべきであると考え、筆者が社会実験でアレンジレシピの考案をするきっかけとなった。

## 2.7 京都の三大漬物でのマーケティング比較

京都の三大漬物は、すぐき漬、千枚漬、しば漬とされている。この中で特徴的な販売方法を行っているのはすぐき漬けである。販売の特徴は、農家が自家採種した種から栽培し、漬物に加工し、農家自ら販売するという点である。すぐき農家は、最近よく耳にする 6 次産業化を一般販売が開始された 1893 (明治 26) 年からすでに行ってきたのである。また、この卸先に関しては、信頼関係のある決まった販売先 1 軒のみに卸すような取引を行っているのも特徴である。多くの一般消費者が購入するすぐき漬けは、漬物店がすぐき農家から買い取ったものである。もちろん、農家から直接買うことも可能であるが、振り売りが行われなくなった現在では、すぐき農家と触れ合う機会も減少し、すぐき農家から直接買う方法を知る人は少なくなっている。

すぐき漬け以外では、しば漬け、千枚漬けは大手漬物メーカーが比較的製造しやすい漬物であるといえる。平井 (1981) は、京都の三大漬物の製造方法について記述した。概説すると、しば漬けは、なす、みょうが、しそ等を薄く切り、塩でよくもみ、樽に隙間のないよう押し込んで重石をかけて 1~2 週間で漬け上がる。また、千枚漬けは、聖護院かぶらをかんな台と呼ばれる道具で薄くスライスし、樽に渦巻き状にしながら塩を振る。数日後、かぶらから出た水を水切りし、樽に渦巻き状にならべ、酢、みりん等の調味料をふりかけ、昆布を並べる。最後に重石をかけて 2~4 日で漬け上がる。近年では発酵させず調味液を使用するなど、各漬物メーカーによって製造方法は異なるものの、すぐき漬けに比べると製造しやすいといえる。そのため、様々な漬物メーカーは独自の製法でつくりやすい商品を展開している。すぐき漬けに関しては農家との契約がなければ仕入れることはできないため、取り扱いの度合も低くなるのである。そのため、すぐき漬けの消費量が増えることは難しく、すぐき農家が事業を継承しにくい状況を招く一つの原因となっている。

### 3. すぐき漬に関する先行研究——発酵食品としての特質

#### 3.1 すぐき漬の漬込み工程中における成分の変遷

すぐき漬に関する先行研究として、すぐきの漬込み工程での微生物の変動、生成される成分の化学変化についての変遷を研究した福原他（1963）の論文がある。ここでは、福原の研究成果に依拠して、漬込み工程の過程ですぐきの成分がどのように変化するか見ておくことにしたい。福原らによれば、すぐき漬は、「荒漬け」、「本漬け」、「天秤押し」、最後に「室」で発酵させる独特な漬込み工程で、非常に世界的に見てもユニークな漬物である。すぐき菜を根と葉に分け、各工程中の成分の変動を測定した。

分析項目は下記の通りである。

- |        |           |             |           |
|--------|-----------|-------------|-----------|
| ・ pH   | ・ 水分      | ・ 酸度（乳酸として） | ・ 灰分      |
| ・ 食塩   | ・ 水溶性糖分   | ・ 全糖質       | ・ 繊維      |
| ・ 含窒素物 | ・ エーテル可溶物 | ・ ビタミン B1   | ・ ビタミン B2 |

室入れ以前の成分の変化としては、室入れ以前の低温期間であっても諸成分の変化は徐々に行われることが分かった。福原らの研究では、食塩、灰分、水溶性糖分（根部）、エーテル可溶性物質の増加が目立った。逆に水分、ビタミン B1、B2（葉茎部）は減少し、期間内の酸の生成はわずかであった。

室入れ後の成分の変化としては、室入れ以前とは別の種類の生化学変化が加温中に起こる可能性があった。酸の生成がとくに目立ち、食塩、エーテル可溶性物質、ビタミン B2 が増加した。水溶性糖分（根部）、全糖質、含窒素成分（葉茎部）などは、低下傾向であった。室に入っている期間は室に入れる前より短期間であるが、数値の増減率は加温前と比較し著しく大きかった。室入れ前の工程は、厳冬期に行われており、積置期間が短い場合は成分の変動はほとんど無視できる。したがって、室に入っている間の発酵が漬込みで最も重要な工程であることが証明された。

味覚関連成分値の変化として、すぐき漬の味覚を酸味、旨味、甘味、辛味で分けると、数値の変化は熟成の過程を示していると言える。酸味は、pH の低下と酸の生成により味覚を増す。甘味は水溶性糖分がさほど減少しないので、それにより甘味が維持されている。酸の生成がみられるが、糖成分が激減しないのは、すぐき自体に含まれるデンプンなどの加水分解反応が起こっているためと推定される。辛味は食塩が根、葉に浸透することで徐々に付加

される。また旨味は、タンパク質、その他の含窒素有機物質が分解、溶け出して生じるアミノ酸、その他の成分が原因していると考えられる。その他機械的圧迫や食塩によるすぐき自体の柔軟化なども口当たりや歯切れの良さに関係している。原料のすぐき菜の青菜臭、苦味質の酵素的な消失も熟成の過程で起こっていると想定される。

ビタミン B1、B2 の増減については、ビタミン B1 の減少は室入れ前の pH が酸性であり、ビタミン B1 の安定域にあることから、ビタミン B1 の純化学的分解による減少ではないと考えられる。一方で、室入れ時のビタミン B2 の増加は微生物の合成作用によるものと推定できる。室の技術が発明されるまでは、春の気温の上昇で発酵を促す時候熟れという製法で製造されていたが、長期間発酵させている間に雑菌の混入の可能性が高まり、衛生的であるとは言い切れない。室によって短期間で発酵、熟成できることは衛生的に有効であると言える。

### 3.2 「すぐき」と「かぶら」の成分分析比較

すぐき漬の先行研究として、非常に興味深い近藤・中村（2012）の研究がある。すぐき漬は、「塩以外の調味料を一切使わないで作られる日本唯一の自然漬け物」（近藤・中村 2012：223）と言われており、上賀茂地区ではすぐき菜のみで漬物を生産している。すぐき漬は、すぐき菜のみを使用し、アブラナ科植物として近縁種類であるかぶなどを用いることは一切ないのである。かぶらよりすぐき菜の方がすぐき漬に適しているという科学的な根拠があるに違いないと考えられた。また、近年ではすぐき菜を塩漬けする工程中に出てくる漬け汁が、ドレッシングとして活用されていることに近藤・中村（2012）は注目した。すぐき汁がおいしく感じる要因が現在不明であることから、「すぐき汁はアミノ酸、とくにうま味成分であるグルタミン酸を多く含んでいる（近藤・中村 2012：223）」と仮説を立て、すぐき漬の製法でかぶらを漬けた汁と比較検討することにより、科学的に立証することを試みた研究である。

研究での漬物の原料は、すぐき菜と近江かぶらを用い、栽培を京都市北区上賀茂の農家に依頼した。両材料は、同じ畑で 2010（平成 22）年 10 月中旬から 12 月上旬までの約 50 日間栽培し、収穫することとした。

漬物の製造方法は、すぐき漬の工程と同様である。まずは、収穫したすぐき菜と近江かぶらの皮をむき、かぶと葉の部分が繋がった状態で、直径約 1.5m、高さ 1m の木樽の中に並べて荒漬け（塩漬け）をする。塩分量は、すぐき菜、近江かぶらそれぞれ約 500 本に対して

20kg の割合とした。一本あたりの重さは、約 500~800g、全重量約 250~400kg である。

翌日、木樽から取り出したすぐき菜、近江かぶらを水洗いした。そして、約 20ℓの木樽またはプラスチック製の樽の中にビニール袋を敷き、塩をまきながら螺旋状にまわし漬けをしていく。コンプレッサーを使用し、0.5~0.6MPa の圧力をかけ、10 日間漬けた。ここで使用する樽は、すぐき菜と近江かぶらそれぞれ異なる樽を使用する。

その後、樽を摂氏 40℃に保った室の中に移動させ、木蓋の上に約 60 kgの重しを載せて、9 日間発酵させた。ここまでの工程の効果としては、塩漬け処理で雑菌の繁殖を抑え、耐塩性の乳酸菌を増殖させたことを指摘できる。また、重石を載せて樽内の酸素を追い出すことで、嫌気性環境を作り出した。そして、室によって樽の温度を摂氏 40℃に保つことで、乳酸菌の増殖を加速させ、発酵を促したのである。

完成したすぐき漬 5 樽、近江かぶら漬 3 樽から、漬け汁を採取し、一部を遠心分離(20, 400xg、4℃、15 分間)し、その上清の一部を 3,000MWCO のメインブレインフィルターで遠心濾過(2,380xg、4℃、2 時間)した。得られた漬け汁、上清、濾液をプリプロピレン管に分注し、分析時まで-85℃にて凍結保存した。

近藤・中村(2012)の分析結果として、多くの項目ですぐき汁と近江かぶら汁の間に有意差が出た。下記には、すぐき汁が近江かぶら汁と比較し、有意に低い項目、高い項目、有意差が認められなかった項目を記載した。有意に高かった項目は 30~80%も多く含有されていた。なお、樽間におけるばらつきは小さかった(標準誤差/平均値の変動が 0.2~6%)。

すぐき汁が有意に低かった項目

・固有成分含有用      ・ Brix      ・ pH      ・ グルコース

すぐき汁が有意に高かった項目(約 30~80%多く含有)

・ Ca      ・ Mg      ・ Fe      ・ 無機リン      ・ 乳酸

有意差が認められなかった項目

・ 比重      ・ 塩分      ・ 可溶性総タンパク質      ・ ピルビン酸

核酸系うまみ成分での分析では、イノシン酸、グアニル酸は両漬け汁から検出されなかった。検出限界値以下であった。検出限界値は、イノシン酸 1ppm、グアニル酸 2ppm であつ

た。

アミノ酸および関連化合物での分析結果については、すぐき汁が近江かぶら汁と比較し、有意に低い項目、高い項目、有意差が認められなかった項目を下記に記載した。さらに、有意差が認められなかったものの、すぐき汁に多く含有される傾向が認められた ( $p < 0.06$ ) 項目が 3 種類あった。グルタミン酸、スレオニン、ヒスチジンである。うまみ成分であるグルタミン酸の濃度は、すぐき汁が  $81 \pm 2.2 \text{mg/gl}$ 、近江かぶら汁  $71 \pm 4.3 \text{mg/gl}$  であったことは注目したい項目である。

すぐき汁が有意に低かった項目

- ・アスパラギン酸

すぐき汁が有意に高かった項目

- ・アスパラギン・アラニン・セリン・プロリン・リジン

有意差が認められなかったがすぐき汁に多く含有される傾向にある項目

- ・グルタミン酸・スレオニン・ヒスチジン

有意差が認められなかった項目

- ・グリシン・グルタミン・アルギニン・ロイシン・バリン・フェニルアラニン
- ・イソロイシン・チロシン・トリプトファン・シスチン・メチオニン

近藤・中村 (2012) のアミノ酸の分析結果からすぐき汁が甘味系のアミノ酸をより多く含有している可能性が出てきた。そこで、可能性の検証のため、先ほどの 20 種類のアミノ酸から、総アミノ酸、甘味を示すアミノ酸、甘味を示さないアミノ酸に分類し、すぐき汁、近江かぶら汁にて含有濃度を計算した。なお、甘味アミノ酸は、アラニン、セリン、スレオニン、グリシン、プロリン、リジンの 6 種類。非甘味アミノ酸は、甘味アミノ酸以外の 14 種類のアミノ酸である。

すぐき汁は、総アミノ酸、甘味アミノ酸の含有濃度が有意に高い ( $p < 0.05$ ) という結果が出ている。非甘味アミノ酸については、含有濃度に差は出ていない。

さらにアミノ酸分析装置にて、成分分析を深め、GABA、オルニチン、ホスホセリン、 $\alpha$ -アミノアジピン酸、エタノールアミンについての含有量が計測されている。GABA の含有



量に注目すると、 $\gamma$ -アミノ-n-酪酸 (GABA) では、すぐき汁は  $80 \pm 6.5$  mg/dl、近江かぶら汁は  $59 \pm 1.1$  mg/dl で、すぐき汁に GABA が有意に多く含有されていた ( $p < 0.05$ )。すぐき汁の GABA 濃度 (80 mg/dl) とグルタミン濃度 (81 mg/dl) を比較すると、ほぼ同じ数値となっていた。近江かぶら汁では、GABA 濃度はグルタミン酸濃度より 12 mg/dl 少なかったが、近い数値となっていた。そして、オルニチンに関しては、有意差はないものの、すぐき汁にのみに含有が確認できた。近藤・中村 (2012) の分析結果は、以下の通りである。

すぐき汁が有意に高かった項目

- ・ GABA

有意差はなかったがすぐき汁のみ含有していた項目

- ・ オルニチン

有意差はないが近江かぶら汁に多く含有が認められた項目

- ・  $\alpha$ -アミノアジピン酸

有意差が認められなかった項目

- ・ ホスホセリン・エタノールアミン

グルタミン酸、甘味成分、GABA、ミネラルの四つに焦点を当て、近藤・中村の研究結果をまとめる。近藤・中村 (2012) は、グルタミン酸については、すぐき汁のおいしさは「アミノ酸、とくにうまみ成分であるグルタミン酸を多く含むため」という仮説を立てており、うまみ成分を分析することで仮説を明らかにすることができたとと言える。すぐき汁に含まれていたグルタミン酸の濃度は、次の4つのだし、昆布だし、昆布とかつお節の一番だし、チキンブイヨン、鶏肉ベースの湯と比較し、グルタミン酸濃度が4倍高いことが判明した。すぐき汁がおいしい理由はグルタミン酸の含有量で説明可能となったのである。しかし、近江かぶら汁もすぐき汁同様にグルタミン酸を含んでいることから、すぐき漬に近江かぶらを代用できないとは言い切れない結果となった。また、すぐき汁、近江かぶら汁ともに核酸系のうまみ成分であるイノシン酸、グアニル酸が全く検出されていない。ここから、うま味の相乗効果は関与しないと考えられる。人にとってのうま味とは個人差があり、うま味以外の要素も加えられることで評価が変わる。すぐき汁のおいしさには、他の成分が関与してい

る可能性が出てきた。

甘味成分については、すぐき汁の方が近江かぶら汁より甘味アミノ酸であるアラニン、セリン、プロリン、リジンを多く含み、それ以外のスレオニン、グリシンを含め、これら全六種類の甘味アミノ酸の総濃度も有意に高いという結果となった。この結果から、すぐき汁は糖原性アミノ酸が主体、近江かぶら汁はグルコースが主体となっており、両者の性質が異なることを示している。乳酸発酵では、発酵が進むと炭水化物やタンパク質が分離、遊離アミノ酸が増加、乳酸などの発酵生産物の有機酸や香り成分も増加するというのが一般的である。すぐき汁は近江かぶら汁と比較すると、すぐき汁の方が近江かぶら汁より pH が低く、乳酸と総アミノ酸の含有量が高い。すぐきの方が近江かぶらより乳酸発酵が進行しやすいという結果といえよう。

GABA については、すぐき汁が近江かぶら汁より GABA 含有量が 36% 多かった。「GABA は穀類・果実類・野菜類のほか、ヒトの脳や消化器官にまで広く存在する遊離アミノ酸であり、中枢神経系では制御性神経伝達物質として作用する。GABA 合成酵素であるグルタミン酸脱炭酸酵素は、Ⅲ型の味蕾細胞に存在し GABA 生産に関与する。さらに、GABA は味蕾内で GABA 受容体（クロライドイオンチャンネル型受容体）と結合して、塩味の情報伝達に関与することが示唆されている。」（近藤・中村 2012：228）。味覚の基本である 5 つ、甘味、酸味、塩味、苦味、うま味の中で、酸味と塩味は GABA を加えることで強まると言われている。このことから、すぐき汁に多く含まれている GABA が味覚に影響を与えている可能性がある。

ミネラル類の 4 項目、Ca、Mg、Fe、無機リンでは、すぐき汁の方が近江かぶら汁より優位に高い結果であった。ミネラル類は、乳酸発酵時には生成されない成分である。カブの葉は、球形の茎（胚軸）<sup>2</sup>よりもミネラルを多く含む。すぐき菜と近江かぶらでは、葉と胚軸の分量として、バランスが異なり、ミネラル濃度の差に関係している可能性がある。ここで注目したいことは、すぐき汁に含まれる Ca、Mg 濃度が近江かぶら汁と比較し、Ca 濃度が 1.8 倍、Mg 濃度が 1.4 倍高かったのである。これは、すぐき汁に多く含まれているミネラル類が、食品の味の深さや持続性、口腔内での味の広がり、構成しているコク味やアミノ酸をより強く感じさせている可能性が高い結果であるといえる。

結果とは異なるが、味覚は多種多様な味成分の相互関係で味の質と強度の変化が生じる。

---

<sup>2</sup> 種子植物の胚で、子葉に続く軸の部分。茎になる部分で、下端は幼根になる。

基本の味である甘味、酸味、塩味、苦味の4種類中2種類以上を混合すると、基本味だけに比べて評価が複雑となる。それは、3種類、4種類と多くの味成分を混合するほど著しく現れる。混合することで、味強度が主要な味成分の味強度に強く依存するという現象がある。すぐき汁に置き換えて考えると、すぐき汁は乳酸を多く含んでおり、この酸味が塩味を抑制し、絶妙にバランスのとれた味として感じられていると考えられる。近藤・中村の研究から、すぐきという植物は生で食べるのではなく、すぐき漬の製法で漬物として加工することで、うま味成分も増し、ラブレ菌を含む食品へ変化することが確認できた。長い歴史の中で漬け比べを行い、取捨選択の結果すぐきが残ったのか記録にはないが、近江かぶらと比較してもすぐきという植物は漬物にすることが適していると考えられる。

## 4. すぐき漬に関する最新の研究

前章でも述べてきたように、すぐき漬の成分については様々な先行研究があり、これまでも興味深いデータが残っている。とくに、すぐき漬から抽出されたラブレ菌は、現在、様々な健康食品に応用されている。ラブレ菌を使用した食品として代表的な食品は、2006（平成 18）年にカゴメ株式会社から発売された、「植物性乳酸菌ラブレ（URL8）」という乳酸菌飲料だ。現在は、乳酸菌飲料だけではなく、「植物性乳酸菌ラブレカプセル（URL9）」というサプリメントも発売されている。また、2015（平成 27）年に株式会社ロッテから発売された『スイーツデイズ 乳酸菌ショコラ（URL）』はチョコレートから気軽に乳酸菌を摂取できるという健康に配慮した製品がヒットし、発売から約半年で 20 億円の売り上げを達成した。残念なことに商品は注目されたが、ラブレ菌を摂取したすぐき漬は注目されることはなく、恩恵を受けることができなかった。したがって、すぐき漬が注目されるためには、新たな成分の研究や商品開発は必須だと考える。

### 4.1 すぐきの抗酸化効果についての調査

2015（平成 27）年冬に各種の野菜類の香り成分と種々の食品機能性（血栓症、脳梗塞、肥満、糖尿、アレルギー、などの予防効果）の研究を目的とし、生の状態のすぐき菜とすぐき漬の提供依頼がきたことがきっかけで、筆者はすぐきの抗酸化効果の調査に協力することになった。研究者は、神戸香料株式会社研究技術担当顧問で農学博士であり、元武庫川女子大学生生活環境学部食物栄養学科教授・故大杉匡弘であった。大杉の多大なる協力により、2016（平成 28）年 6 月 1 日、すぐきの機能に関する最新の結果が得られた。しかし、残念ながら、大杉は 2016（平成 28）年 10 月志半ばで急逝した。非常に残念ではあるが、研究結果が出ないまま研究が終わることとなった。研究に全身全霊を捧げた大杉に心より感謝し、この場を借りて哀悼の意を表したい。

図 11 は、大杉が食品機能性の研究過程ですぐきのデータと他の食品のデータを比較し、抗酸化効果をまとめたものである。

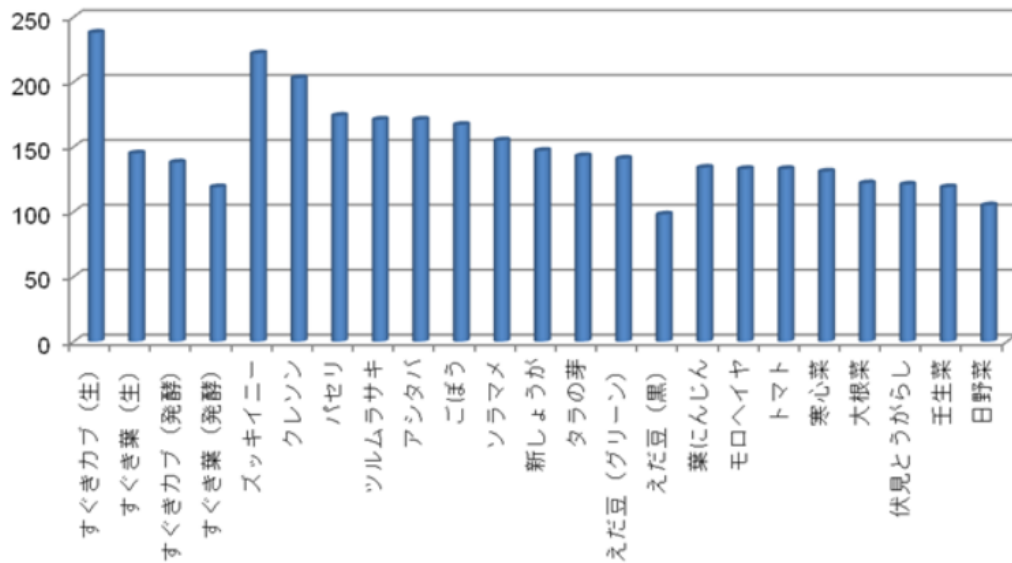


図11： 各種食品素材の抗酸化効果

出典：大杉匡弘、神戸香料株式会社(元 武庫川女子大学 生活環境学部 食栄養学科 教授、農学博士(京都大学))

今回の研究では、血栓症予防効果とする実験方法として、人の血清はエイズの危険性があるため、牛の血清を実験材料として、血清を凝固させる酵素（トロンビン）を働かせ、10秒位で凝固するように初期設定した。その経路にすぐきなどの各試料の抽出液を一定量添加し、凝固するまでの時間（秒）を測定したものをTT活性（抗トロンビン活性）という。凝固測定装置はドイツ製の血液凝固測定装置（Coaguraometer）を使用した。血液が凝固するのに要する時間（秒）を遅らせるものほど、血栓予防効果が高いものとなる。抗酸化活性を測定する標準物質は、化学物質の Trolox と決められている。一般によく知られているものにビタミンCがある。各種の食品素材は山菜、野草、野菜類、発酵食品含めて100点以上あり、その中で Trolox を100%の抗酸化効果とした場合、それよりも高い活性を示したものが表2に表した通りである。

食品素材	試料 (mg)	TT活性 (sec)	線溶活性 (cm <sup>2</sup> )	主な香気成分 ( ) 内は%
ウド (独活)	23	233	0	$\alpha$ -pinene(31), sabinene(18)
コゴミ (屈)	25	150	0	cis-3-hexenol(28), 3-octanone(18)
ワラビ (蕨)	25	189	0	decanal(25), limonene(12)
黒豆 (蒸)	25	274	0	1-octen-3-ol(20), acetone(13)
栃の実 (蒸)	25	290	0	limonene(81)
ポポー	25	>300	0	ethyl hexanoate(48)
タラの芽	25	>300	0	germacrene(36), $\beta$ -caryophyllene(18)
赤紫蘇	30	>300	0	$\beta$ -caryophyllene(38), $\alpha$ -bergamotene(18)
モロヘイヤ	33	>300	0	limonene(17), cis-3-hexenol(5)
自然薯	33	180	0	$\beta$ -bisabolene(27), triethylene glycol-1(8)
栃の実 (アク抜き)	33	203	0	limonene(8.5), $\beta$ -farnescene(8)
ゴボウ (牛蒡)	33	>300	0	$\beta$ -elemene(25), 1-pentadecene(23)
ナスビ (茄子)	40	>300	0	hexanol(51), dimethyl sulfide(8)
イモ茎	44	>300	7.23	$\beta$ -caryophyllene(55)
すぐきカブ (生)	50	27	0	cis-3-hexenyl acetate(12), $\alpha$ -pinene(8)
すぐき葉 (生)	50	34	0	cis-3-hexenyl acetate(22), dimethyl disulfide(6)
すぐきカブ (発酵)	50	46	0	ethyl acetate(74), ethanol(8)
すぐき葉 (発酵)	41	47	0	ethyl acetate(51), ethanol(16)

**表2: すぐきを含む抗トロロンピン活性を示した食品素材 (2016)**

出典: 大杉匡弘、神戸香料株式会社(元 武庫川女子大学 生活環境学部 食栄養学科 教授、農学博士(京都大学))

すぐきと比較しながら、抗酸化活性の高かった他の食品素材をひとつひとつ見ると、様々なところで健康に良いと言われている食品が並んでいる。ここで注目したいのが、すぐきカブ (生) である。すぐきカブ (生) は、抗酸化活性物質である Trolox が最高値を示している。抗酸化活性は、細胞に活力を与え、老化を抑制する重要な働きをすることを調べる一指標になる。今までの先行研究等から、筆者は生の状態に比べ発酵したすぐきが効果が高いと予想していた。結果としてすぐきカブ (発酵) は、Trolox が 100%以上であったが、すぐきカブ (生) はさらにその上の最高値を示していたことで、生の状態のカブは抗酸化効果として将来の応用可能性も考えられることが分かった。

#### 4.2 今後の機能性成分ならびに微生物に関する研究について

筆者は、京都大学大学院農学研究科応用生命科学専攻発酵生理及び醸造学分野 (小川研究室) にすぐき漬けの機能性成分ならびに微生物の調査についての協力依頼をした結果、協力を得られることとなった。2019 (令和 1) 年 12 月 3 日小川研究室のメンバーが筆者の家にて

すぐき漬けから微生物採取を行った。写真5は微生物の採取風景である。



**写真5：すぐき漬けの微生物採取**

出典：京都市北区上賀茂にて筆者撮影。

小川研究室では、すぐきなどのアブラナ科植物に含まれる機能性成分の一種である含硫化合物<sup>3</sup>の微生物を用いた生産や、より高機能な化合物への変換を行う微生物の探索を行っている。小川らは、筆者宅のすぐき漬けの発酵過程から2019（令和1）年12月3日に取得した微生物の機能評価を行った。その結果、2020（令和2）年11月26日に筆者は小川から、糖尿病や循環器疾患の治療効果が期待される含硫化合物 (+)-Alliin の前駆体である *S*-allyl-L-cystein の生成に有用な微生物 A 株が見出されたとの報告を得た。なお、研究結果の詳細については、未発表であるため、ここでは触れることができないが、この研究が将来のすぐき漬けの可能性を広げるものになりつつあると考えられる。今冬から本格的な調査を行う予定であるため、筆者もこの研究に全面的に協力していく。

---

<sup>3</sup> 含硫化合物とは、刺激のある香りや辛みが特徴。抗酸化力があるとされ、血行、血流の改善作用や強い殺菌作用による食中毒の予防などが期待できる（URL11）。

## 5. 農業生産文化と食

農業生産文化と食は切り離すことができない関係性である。農業生産文化というものは食文化と繋がっていると言っても良いほどである。それは、農業生産を行う生産物は食べ物であるからだ。本章では、日本における伝統食、伝統的食文化、郷土料理について定義付けを行う。

日本について述べる前に、まずは世界に目を向けてみたい。高度経済成長期以降、食の多様化がみられ、日本古来の伝統文化を重んじた生活様式は一変し、街にはファストフード店をはじめとする画一化された料理があふれ出している。こういった傾向は日本だけにとどまらず、世界の様々な地域で画一化は起こっている。そんな現代において、カパッティとモンタナリ (Capatti e Montanari) (2005=2010)は、イタリアは国民のファストフード店の利用率は3%以下にすぎないと述べている。それは、伝統的な食である食品やレシピを重んじており、小規模生産者の製造するワインや食品に希少価値を感じているからである。このような独自の食文化や価値観が定着していることに大きく影響を与えている本がある。第15版で累計販売部数が5万8千部を誇る、イタリアの国民的愛読書と呼ばれるアルトゥージ (Pellegrino Artusi) 著 *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* (邦訳『イタリア料理大全：厨房の学とよい食の術』) である。同書では、読者へのメッセージからはじまり、健康のための心得や、用語の説明、肉の栄養価、苦言が書かれ、掲載レシピは790種類となっている。アルトゥージ (2019=2020) は、著書の中で詩人のロレンツォ・ステッケッティからの手紙に書かれていた言葉を以下のように記している。

味覚と触覚はしたがって、最も必要性の高い感覚なのであり、個人の生、また種の存続にとって不可欠なものである。その他の感覚はそれを助けるだけであり、目が見えなくても耳が聞こえなくても生きていける。しかし、味覚の諸器官の役割活動なしには生きていけない (Artusi 2019:19=2020:37)。

この文章だけでも、味覚の大切さは伝わってくるが、さらに以下のように続けている。

なのに何故、生命とその存続にとって最もだいじなこの二感覚が、諸感覚の等級にあって最も低いものと見なされているのだろうか。何故、他の感覚を満足させる絵画、音楽等々は芸術と呼ばれ、高貴なものとされるのに、味覚を満たすものは下等なものとされるのであろうか。美しい絵画を鑑賞し、美しい交響曲を聴いて楽しむ者が、素晴らしい食べ物を味わい楽しむ者より高等とされるのは何



故であろうか。あくせく働いても怠け者より損をすることがあるように、五感のあいだにもかくなる不平等が存在するのだろうか (Artusi 2019:19=2020:37-38)。

この文章からも、イタリア人は食に対して非常に価値を置いていることが理解できる。このような価値観を持っている国民性だということが、スローフード運動が起こった原点だと推察する。次節からは、イタリアの状況を踏まえたうえで、日本における伝統食、伝統的食文化、郷土料理について確認しつつ定義付けを行う。

## 5.1 伝統食の定義

すぐき漬けは農業生産文化だけではなく、歴史的背景、製造・販売方法からも伝統的文化として継承してきた生産物であるといえる。ここで「伝統食」の定義を確認する。まず、伝統であるが、野村朋弘は、伝統という言葉をもとに日本国語大辞典で引き、「古くからの、しきたり・様式・傾向・思想・血筋など、有形無形の系統をうけ伝えること。またうけついで系統」(野村 2018 : 10) であると述べている。そして、伝統文化は、「堅苦しいようであり、また、身近なものだ。ライフスタイルが変化している今日でも、さまざまな形で取り入れられている。」(野村 2018 : 10) と現代における伝統文化のあり方を表わしている。また、私達は無意識に「伝統的なことは素晴らしい」(野村 2018 : 10) と感じ、伝統文化には「古くからある、守られてきたもの」(野村 2018 : 10) というイメージを持っているとしている。野村が実際に大学の講義にて学生に伝統についての質問をしたところ、「歴史がある」や「古典」という回答が多かったという。野村は、現在残っている伝統文化に対して、「時代の価値観が変化していく中でも、今日の伝統文化と呼ばれるものの多くは人々の強い意志によって、受け継がれてきたのである。つまりは、何かしらの普遍的な価値観に心惹かれて人々は文化を受け継いだといえよう。」(野村 2018 : 11) と述べている。現代人が伝統に対して古くからあり、守られてきたものと捉え、伝統的なことは素晴らしいと伝統を受け入れているかは、先行事例や社会実験を通して確認していくこととするが、普遍的な価値があるため、現在まで伝承されてきたと考えられる。

農林水産省では、伝統食を含む食文化の継承及び地域産物の活用への取組状況を調査する際、伝統食を次のように定義した。「主にその地域で生産される農林水産物を用いて加工・調理された食物で、その地域の風土や習慣に合わせて長い年月をかけて形作られたものとし、多少現代風にアレンジされたものも含む。また、酒類、菓子、茶等の嗜好品は対象外と

した。なお、新たに開拓された地域等において、入植者等が当該地域の郷土食として新たに誕生させ、当該地域の住民に広く定着しているものは含めることとした。」(URL12)

また、NPO 法人地域に根ざした食・農の再生フォーラムでは、伝統食について、20年の活動でまとめた見解を「日本人が昔から食べつないできた、食べ物と食べ方の全てであって、時代と地域と階層によって違いがありながらも、日本の風土に根ざしながら今日まで継続してきたもの (URL13)」としている。本論文では、こうした見解を踏まえて、伝統食を「主に地域固有の食材を使い、地域の風土や習慣に応じて長年作られ、食べられてきたもの」とする。

## 5.2 伝統的食文化の定義

食文化について、阿良田麻里子らは、「いつ、どこで、誰と、何をどのように食べるのか。意識的に教えられる学びととらえる正式なマナーだけでなく、生活のあらゆる場面においてその場面にふさわしい食べ方や食べ物という文化的な規範があり、食べ物に付与される文化的価値も個別文化によって異なる。」(阿良田(編)(2017:9))と述べている。また、食文化は、私たちの体にしみこんでいるもので、「自らの文化的価値観に逆らった高度をとれば、精神的な満足を得られないだけでなく、生理的な作用にも強い影響を与えうる。」(阿良田(編)(2017:10))とし、登山でのお弁当の例えを挙げている。阿良田らは、登山中に食べるお弁当がおにぎりであってもパンであっても栄養素ではたいした差はないが、おにぎりでない、腹持ちもせず、力が出ないと感じているのに対し、アルプスの少女ハイジが同じならどう感じるかと記述している。筆者は、きっとハイジはパンをお弁当に持って行きたいと考える。このように文化の違いにより、同じシチュエーションであっても、違う食べ物を選択するのだ。小泉武夫は「それぞれの民族にはそれに適応した民族の遺伝子というものがある。」(小泉2010:28))と遺伝子の違いによるものだと述べている。日本人は古来より、魚、雑穀根茎、陸稲水稻を食べるといふ食生活を行ってきた民族であり、長期間の食生活により、これらの食品を食べるのに適した情報が遺伝子に刷り込まれているのだ。そして、「人間は食べ物によって、肉体的にはもとより、精神的にも大きな影響を受ける。」(小泉2010:28))と阿良田らと同じことを述べていた。それは、食が、物理的に私たちの体を形づくり、体の機能を調整し、エネルギーとなる非常に重要なものであると同時に次のような機能を持っているからだ。阿良田らは食のもつ機能について、以下のように述べている。

食のもつ機能は、物理的な機能だけではない精神的な機能、社会的な機能を忘れてはならない。精神的な機能とは、心に働きかけるものである。食のもつ文化的価値は私たちの心を満たし、精神的な活力源となる。また何をどのように食べるかということが、私たちのアイデンティティを形成する重要な一部分となる。社会的な機能は、集団に働きかけるものである。共食や食べ物の分配、共に食べ物を準備することなどは、親族やコミュニティなど社会集団のなかの絆を深める。同じようなものを同じように食べることが一つの社会集団の結束を強め、違うものを違うやり方で食べている人びととの間には境界線が引かれる。(阿良田(編)(2017:10))

以上を踏まえ、本論文では伝統的食文化を「主に地域固有の食材を使い、地域の風土や習慣に応じて長年作られ、食べられてきた伝統食が果たす物理的、精神的、および社会的機能」と定義する。この定義によれば、食の伝統を喪失することは、物理的、精神的、および社会的次元での生活変容を招来し、その生活が新たな物理的、精神的、および社会的機能を獲得することで文化変容が発生することを意味するのである。このような問題提起もこの定義から派生しうることを念のため付け加えておきたい。

### 5.3 郷土料理の定義

宮本常一は、全国を歩きできるだけ民家に泊めてもらいその家で日常食べられているものを食べてきた。越前から若狭にかけて「ひしお」という糠塩に入れて肉を蓄える、「鮭」と同じ形態の調理法を行っており、糠が作られる前からあったとされている。新潟県の北魚沼郡奥羽越のあたりでは、どの家でも大きな鮭桶があり、川に鮭や鮎が上ってきたものを鮭にしているようだ。西日本では背中割りにするが、この地域では腹割りにしている。6月から8月頃に樽に腹割りにした魚に塩を振り、笹を置いて上に重石を置き、冬に食べる。漬物の中に糠を入れる手法はこの鮭からの展開だろうと言われている(宮本1977:30-31)。地域により、捕れる魚が違ってくる。「へしこ」や「なれずし」は日本に面した北陸から山陰地方で生産され、塩と米糠とともに加工されている。福井県小浜市内外海湾のなれずしの加工法は、他地域と異なっている。糠漬けした魚を一度塩抜きし、さらに米糰と漬け込む。ハレの日の食事として食べられるのがこの地域の特徴である。いつからこのような加工法が定着したかは定かではない(濱田2019:303)。ただ、このように同じ鮭のへしこであっても少しの地域の違いによって調理法が異なるのだ。新潟県では鮭や鮎を鮭にしていたが、福井県では鯖を使用し、「さばのへしこ」が郷土食となり、滋賀県では琵琶湖で捕れるふなを

使った「ふな寿司」が郷土食となっている。このようにある特定の地域でできた料理が様々な地域に伝播される過程で地理的条件によって捕れる魚が変わってくるため、その地域に適した郷土食として生まれ変わるのだ。古家（2008）は、郷土の食とは、都会との対比から構成された概念であるとしている。花輪（2016）は郷土料理を「その土地の気候や風土によって生み出された食材と料理法によって作られる」（花輪 2016：34）と定義している。グプティルらは「地域に根ざした郷土料理は、その土地の農業や民族、宗教、その他の社会的特性に由来しており、それぞれがその地域の構造的・文化的側面を反映している。」（Guptill, Copelton and Lucal 2010：21=2016：32）と社会的特性、構造的・文化的側面も含めた定義をしている。

農林水産省では、「全国各地で受け継がれてきた地域固有の多様な食文化を地域ぐるみで次世代に継承していくことを目的（URL14）」として 2019（令和元）年に「うちの郷土料理～次世代に伝えたい大切な味～」というホームページを開設した。選定基準の必須項目は3つあり、以下の項目となっている。

- ① 地元で入手できる食材を利用する。  
（地元で生産された食材のみならず、流通網の発展等により他の地域から入手した食材を用いた郷土料理も含む。）
- ② 歴史・文化・風習的な特徴、又は気候・風土を背景とした特徴がある。
- ③ 家庭・地域で作られ、継承されている。

上記項目以外でも、1～3の選定基準（必須項目）に当てはまらないが、「歴史的に残すべきと考えられる」、「地域において人気・愛着がある」、「都道府県内の地域バランスに著しい隔たりがないか」、「伝統的な郷土料理から、現代的な文脈で変容したレシピである」、「地域におけるメニュー化や新たなレシピ化などの次世代継承に向けた“新しい価値”の提供があるか」という推奨項目が設けられている（URL14）。農林水産省の「郷土料理百選パンフレット 農山漁村の郷土料理百選一覧（URL15）」では、農山漁村の郷土料理百選（計99品）を一覧にしている。表3はその表を筆者が編集したものである。

都道府県名	農山漁村の郷土料理百選		
北海道	ジンギスカン	石狩鍋	ちゃんちゃん焼き
青森県	いちご煮	せんべい汁	
岩手県	わんこそば	ひつつみ	
宮城県	ずんだ餅	はらこ飯	
秋田県	きりたんぼ鍋	稲庭うどん	
山形県	いも煮	どんがら汁	
福島県	こづゆ	にしんの山椒漬け	
茨城県	あんこう料理	そばろ納豆	
栃木県	しもつかれ	ちたけそば	
群馬県	おつきりこみ	生芋こんにゃく料理	
埼玉県	冷汁うどん	いか饅頭	
千葉県	太巻き寿司	イワシのごま漬け	
東京都	深川井	くさや	
神奈川県	へらへら団子	かんこ焼き	
新潟県	のっぺい汁	笹寿司	
富山県	鱒寿司	ぶり大根	
石川県	カブラ寿司	治部（じぶ）煮	
福井県	越前おろしそば	さばのへしこ	
山梨県	ほうとう	吉田うどん	
長野県	信州そば	おやき	
岐阜県	栗きんとん	ほう菜みそ	
静岡県	桜えびのかき揚げ	うなぎの蒲焼き	
愛知県	ひつまぶし	味噌煮込みうどん	
三重県	伊勢うどん	手こね寿司	
滋賀県	ふな寿司	鴨鍋	
京都府	京漬物	賀茂なすの田楽	
大阪府	箱寿司	白みそ雑煮	
兵庫県	ポタン鍋	いかなごのくぎ煮	
奈良県	柿の葉寿司	三輪そうめん	
和歌山県	鯨の竜田揚げ	めはりずし	
鳥取県	かに汁	あごのやき	
島根県	出雲そば	しじみ汁	
岡山県	岡山ばらずし	ままかり寿司	
広島県	カキの土手鍋	あなご飯	
山口県	ふぐ料理	岩国ずし	
徳島県	そば米雑炊	ぼうぜの姿寿司	
香川県	讃岐うどん	あんもち雑煮	
愛媛県	宇和島鯛めし	じゃこ天	
高知県	かつおのたたき	皿鉢（さわち）料理	
福岡県	水炊き	がめ煮	
佐賀県	呼子イカ活きづくり	須古寿し	
長崎県	卓袱（しっぽく）料理	具雑煮	
熊本県	馬刺し	いきなりだご	からしれんこん
大分県	ブリのあつめし	ごまだしうどん	手延べだんご汁
宮崎県	地鶏の炭火焼き	冷や汁	
鹿児島県	鶏飯（けいはん）	きびなご料理	つけあげ
沖縄県	沖縄そば	ゴーヤチャンプルー	いかすみ汁

表3： 農山漁村の郷土料理百選（計99品）

出典：農林水産省（2020）「郷土料理百選パンフレット 農山漁村の郷土料理百選一覧」を筆者改変。

前述の通り、福井県では「さばのへしこ」、滋賀県では「ふな寿司」が郷土料理として選ばれている。京都府に関しては、京漬物と賀茂なすの田楽が郷土食となっている。本論文では、郷土料理を「歴史、文化、風習等の特徴のある地元や特定の地域から食材を入手し、地域や家庭で作られ継承されてきたもので、残すべきだと考えられている料理」と定義する。

## 6. 農業生産文化に関する先行事例

本章では、すぐき漬け同様、衰退の危機にあった漬物を例にあげ、農業生産文化として継承していくためにどのように先進的な取り組みをしているのか明らかにする。一つ目は、滋賀県蒲生郡日野町の伝統野菜として有名な日野菜漬けである。日野菜に関しては、栽培地域を訪問し、地域の関係者へインタビューを実施し、事例研究をおこなった。二つ目は、奥村・森下・森下（1995）によると、すぐき漬けと並んで消滅傾向にあるとされていた長野県木曾地方のすんき漬けだ。両事例を研究することで、地域の特性を活かした継承方法を確認し、すぐき漬けへの活用の可能性を探った。

### 6.1 日野菜漬け

滋賀県蒲生郡日野町を訪問先に選んだ理由は、500年以上もの歴史ある日野菜漬けの原種を守り、地域を巻き込みながら、町をあげて取り組んでいるからである。歴史の深い日野菜であるが、栽培地域は九州、四国、近畿から長野、新潟までエリアが拡大したものの、一時期には日野町での生産者が10名強となるなど、危機的状況となっていた（URL16）。この状態から、農家数、生産量を増やし、町おこしを成し遂げた人々の取り組みを研究し、このモデルを上賀茂のすぐき漬けでも活用できるかを検討する。

2016年（平成28年）当時 JA グリーン近江 日野東支店営農経済課の担当者である福井美智子に日野菜の視察を申し出たところ、全国から視察や社会見学希望があるようで、快諾を得た。訪問先情報は以下の通りである。

訪問日時：2016(平成28)年5月19日（木）10時～15時

- 訪問先：1. JA グリーン近江 日野東支店 営農経済課（担当者：福井 美智子）  
2. 南比都佐小学校  
3. 日野菜加工所  
4. 日野菜発祥の地（鎌掛圃場）

日野菜漬けによる地域活性の成功要因として、以下4点があげられる。①制度活用、②農商工連携、③新たな活用法の検討、および④食農教育プログラムである。詳細については、次項で述べる。

#### ① 制度活用

- ・2007（平成 19）年度地域資源∞全国展開プロジェクトを活用し日野菜プロジェクトを実施。プロジェクト内容は、特産品開発、日野菜栽培推進、広報出展。
- ・2009（平成 21）年度生産促進助成金による日野菜の生産振興。
- ・2010～11（平成 22～23）年度 JA グリーン近江による緊急雇用助成金活用により、2 名の人材を雇用。

#### ② 商工会、自治体、JA の連携体制の構築による農商工連携活動の展開

- ・連携先：日野町商工会、日野町農林課・商工観光課、日野町観光協会、JA グリーン近江、滋賀県 東近江農業農村振興事務所 農産普及課
- ・月 1 回開催される日野菜調整会議により、ブランド化推進策を押し進める。

#### ③ 新たな活用法の検討

- ・JA グリーン近江、日野商工会との連携による日野菜を使った新商品開発

#### ④ 食農教育プログラム

- ・2000（平成 12）年から南比都佐小学校で開始された日野菜プロジェクトから始まった食農教育で、日野町内の小学校対象とした総合学習での食農教育プログラムである。

### 6.1.1 制度活用

日野菜の加工所では、高齢者数名をアルバイトスタッフとして雇い作業を行っている。日野菜はアブラナ科のカブであるため、収穫期は秋蒔きで 10～12 月、春 4 月蒔きで 5、6 月となっている。生育適温は、10～25℃だ。工場では、秋冬に収穫した日野菜を加工するだけであったが、それでは収益に繋がらないため、春蒔きの日野菜の栽培も開始した。日野菜漬の一袋分の商品単価を 300 円と仮定すると、単価の 1/3 である 100 円分は売り上げ、もう 100 円分は日野菜、酢、砂糖、塩などの原料費、最後の 100 円分は加工に関わる人件費となる。一袋あたりの日野菜漬けから生産農家に行きわたる金額は、単価の 1/3 に満たないことになる。製造現場では、いかに人件費を抑えるかが課題となっている。そのため、包丁を使い手作業で日野菜を切っていた作業工程を、機械を導入することで省力化した。



しかし、日野菜のカブと葉の境目を切る作業だけは、包丁を使い人が切る必要がある。包丁を入れた時の感触で、日野菜の状態を確認し、廃棄するかどうかの判断ができるのだ。その他の作業も機械化すれば良いことではあるが、費用対効果を考えると、莫大な先行投資ができる状態ではない。また、日野菜は1年を通して収穫できる野菜ではないため、1年間の数ヶ月だけアルバイトとして雇用すること、単純作業の質を落とすことなく長時間継続できること、マニュアル化できない手仕事の感覚を習得できること、などの条件を考えると、人材は高齢者が適任であるようだ。

鎌掛が日野菜発祥の地とされているのは、500年以上前の室町時代、当地の領主であった蒲生貞秀が、鎌掛の山林で自生していた野菜を発見し、漬物にしたという記録が残っているからである。鎌掛地区でも日野菜の栽培が減少を続け、耕作放棄地が増え、生産者も10名強となるような危機的状況となっていた。

JAグリーン近江日野東支店営農経済課にこの先日野菜プロジェクトのキーマンとなる福井美智子が異動して来た。そのタイミングで2007（平成19）年度地域資源∞全国展開プロジェクトを活用し日野菜プロジェクトが立ち上がった。また、2009（平成21）年度生産促進助成金により日野町が日野菜の転作補助金を手厚くするなど、複数の条件が重なり、町をあげて日野菜振興に取り組んだ結果、農家数が増加した。補助金の額は、1反あたり5万円とされている。農家数の増加は、2008（平成20）年の13戸から2014（平成26）年には約三倍以上の40戸。また、出荷量も、2008（平成20）年の16tから、2014（平成26）年には45tに増加した（URL16）。また、詳細は後述するが、2010～11（平成22～23）年度にJAグリーン近江が緊急雇用助成金を活用して2名のスタッフを雇用することで、加工や新製品開発にも注力した。

### 6.1.2 農商工連携

JAグリーン近江日野東支店の福井は生産農家が日野菜を生産するだけで、生活が潤うよう、販売ルートを開拓した。販売先としては、大津プリンスホテル、雄琴温泉雄山荘やフレンチ、イタリアン、スペイン料理店である。雄琴温泉雄山荘では、冬には日野菜づくしのコースもある。このように日野菜が様々な料理に取り入れてもらえたのは、漬物としてではなく、日野菜を生でサラダとして用い、ステーキの横に添えるはじかみになど、用途を広げたことにある。



**写真6：サラダ、はじかみ用の日野菜**

出典：滋賀県蒲生郡日野町にて筆者撮影。

さらに、日野町商工会と連携し、日野菜レシピ集を、寿司割烹「NOBU TOKYO」の久松信幸シェフ、中華料理「Wakiya」の脇谷友詞シェフ、イタリア料理「IL GHIOTTONE」の坂本健シェフと共に作成した。日野菜を切り漬にした場合、1kg300円としても、農家に渡るのは100円程度、生のままレストランに1kg卸すと、500円になり、ほぼ満額農家に支払うことができる。生産農家には、日野菜を漬け物用にも提供してもらいたいのだが、漬物以外で収益を上げる形態を作らない限りは、農家数も生産量も増えないのである。

JA グリーン近江日野東支店では、直売所も併設しており、加工所で製造された日野菜漬けが売られている。JA グリーン近江日野東支店では、日野町内の小学校の社会科見学を受け入れ、支店でレクチャーを行った後、日野菜工場に案内している。また、他の地域からの修学旅行や社会科見学にも対応している。詳細は後述するが、日野町内の小学校には、総合学習の時間に日野菜やそれ以外の作物を育ててもらおうよう提案も行っている。図12は日野菜プロジェクトの支援組織・地域内連携スキームを表したものである。

JA グリーン近江は、日野菜農家への生産指導や、品質管理だけではなく、日野町商工会と連携し、レシピ開発、日野町、滋賀県とも連携することで町、県をあげて日野菜振興を推進したのである。

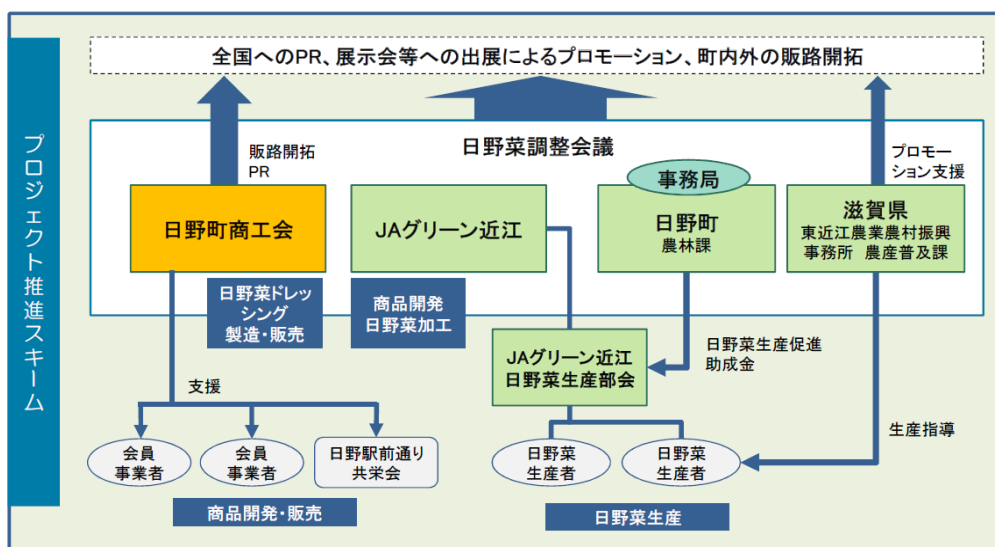


図12：支援組織・地域内連携スキーム

出典：中小機構（2019）「平成27年度 地域経済活性化を通じた面的支援に関する調査研究」『滋賀県・日野町商工会 オール日野町体制による「日野菜」の地域ブランド化』中小機構ホームページによる。

### 6.1.3 新たな活用法の検討

前項で述べたように、日野菜は、漬物だけではなく生の状態ではじかみや、サラダに活用されているだけでなく、2010～11(平成 22～23)年度には JA グリーン近江が緊急雇用助成金を活用して 2 名のスタッフを雇用し、日野町商工会は商工会の会員の事業者と共に、日野菜ドレッシングや日野菜マリネの加工品、日野菜あられ、日野菜入りパン、日野菜のお茶漬けなど日野菜を使った新製品の開発に取り組み、販路開拓を行った (URL16)。日野菜の新たな活用法からも農商工連携によって新商品の開発、販路開拓が行われていることがわかる。

### 6.1.4 食農教育プログラム

現地調査として 2016(平成 28) 年 5 月 19 日に南比都佐小学校を訪問した。例年より早く校内の畑に植えてある日野菜の種取りを実施されていたため、種取りの様子は見学できなかった。種取り作業のため、1 週間程天日干しして種を昔ながらの籾摺り機や唐箕のような機械でさやから種のみを取り出すそうである。南比都佐小学校は原種を守ることに力を入れている地域であるため、日野菜プロジェクトが始まる前から小学校では長年日野菜についての学習に取り組まれていた。地域として、日野菜に対する思いや認知度が強いいため、日野菜プロジェクトによって子どもたちや地域の住民の意識がどのような変化が起きたかは、推し量ることができなかった。

その活動の中で始動した「日野菜プロジェクト」とは、2000（平成12）年に始まったプロジェクトである。川本・小嶋（2005）は、日野菜プロジェクトの詳細を記している。日野菜農家の名人に指導を仰ぎ、南比都佐小学校の児童が日野菜を育て、漬物を作る内容だ。また小学校3年生は日野菜を全国的に有名にするため、「日野菜探検隊」というWEBサイトを立ち上げた<sup>4</sup>。

南比都佐小学校がWEBサイトを立ち上げた目的は、気候や土壌によって日野菜のできが違うのを検証するためだ。全国各地の小学校に日野菜の種を送り、栽培を依頼した。各地の日野菜の生育状況がわかるように、南比都佐小学校のホームページで公開し、栽培にあったっての質問がきた際には農家に聞き、電子メールで返答した。

近年では、小学生が作った日野菜漬けを地域の行事の際に子どもたち自らが地域の住人に販売している。売り上げは、翌年作る日野菜漬けの材料費等に使用する。子どもたちが販売する日野菜漬けには、手書きの一言メッセージが添えられる。

また、日野菜プロジェクトでは、日野菜の種を全国の小学校に送り育ててもらい取り組みがある。過去に日野菜を全国の小学校で栽培、収穫した日野菜の画像を見ると、日野で収穫したものに比べ日野菜の紫色の部分がきれいに出来なかったり、紫色の箇所が短かったり、大きくきれいに成長しなかったようだ。日野で作るのが一番という自信は、こういった結果に基づくからである。南比都佐小学校以外にも、日野町内の小学校では、総合学習として日野菜についての取り組みがある。総合学習での取り組み内容は以下の通りである。

（南比都佐小学校）

日野菜プロジェクト等、日野菜学習が日野町内小学校5校で一番積極的

（日野小学校）

3年生時にJAグリーン近江日野東支店にて日野菜工場見学

（必佐小学校）

3年生時にJAグリーン近江日野東支店にて日野菜工場見学

（桜谷小学校）

3年生時にJAグリーン近江日野東支店にて日野菜工場見学

（西大路小学校）

---

<sup>4</sup> 現在南比都佐小学校のホームページ内にあった「日野菜探検隊」のページは削除されており、現在はホームページ内「日野菜学習」にて活動報告が記されている（URL17）。

北山茶を調査（北山茶の産地であるため）

JA グリーン近江日野東支店では、日野町内の小学校の社会科見学を受け入れ、支店でレクチャーを行った後、日野菜工場に案内している。また、他の地域からの修学旅行や社会科見学にも対応している。さらに、日野町内の小学校には、総合学習の時間に日野菜やそれ以外の作物を育ててもらおうよう提案も行い、JA グリーン近江日野東支店が食育にも携わっている。

### 6.1.5 日野菜漬けに関する考察

日野菜漬けが衰退の危機から脱した要因は、JA グリーン近江日野東支店を中心に農商工連携の統制のとれた活動を実現していたことが大きい。また、特産物としては日野菜以外に北山茶もあるものの、元々日野菜を中心とした活動が主流であり、以前から小学校での食育活動としての日野菜栽培も実施されていたため、町をあげて活動しやすい環境ではあった。しかし、地域資源∞全国展開プロジェクトの補助金活用、生産促進助成金による日野菜の生産振興や緊急雇用助成金活用がなければ、現在の成功は考えられない。JA グリーン近江日野東支店が中心となり、日野菜の生産者に対して栽培指導や品質管理、近隣の小学校や住民への意識改革を行い、日野町は日野菜生産促進のために助成金を活用し、滋賀県は生産指導やプロモーション支援を行った。このような動きが、各団体の強みを活かした、日野菜漬けを使った町おこしに繋がったのではないかと考えられる。

## 6.2 すんき漬け

奥村美代子らの論文、「伝統的発酵漬物としてのすぐき（酸茎）」（奥村・森下・森下 1995）において、すぐき漬けと並び日本の代表的な発酵漬物とされているのは、長野県木曾地方のすんき漬けである。すぐき漬け、すんき漬けともに消滅傾向にあるとされていたが、近年すんき漬けはその危機を脱した。その背景には、地理的表示保護制度（GI）を申請するための取り組みとして、滋賀県蒲生郡日野町の日野菜漬け同様、農商工連携の影響が大きい。本節では、日野町同様、このモデルを上賀茂でも活用できるかを検討する。

すんき漬けによる地域活性の成功要因として、以下 3 点があげられる。①制度活用、②農商工連携、および③新たな活用法の検討である。

### ① 制度活用

「地理的表示（GI）保護制度」とは、2017（平成 29）年に農林水産省にて設けられた。伝統的な生産方法や気候・風土・土壌などの生産地等の特性が、品質等の特性に結びついている製品の名称(地理的表示)を知的財産として登録し、保護する制度である（URL18）。すんき漬けは、2017（平成 29）年 5 月 26 日に地理的表示保護制度（GI）に登録された。

### ② すんきブランド推進協議会の設立

すんきブランド推進協議会は、「旧檜川村を含めた木曾地域にすんきの製造加工所等を置く法人、任意団体、個人と、学識経験者、行政機関、その他趣旨に賛同する者で構成している。平成 30 年 11 月 2 日時点では、事業者 25、管内 6 町村、普及センター、農政課(事務局)（URL19）。」で構成されている。

### ③ 新たな活用法の検討

すんきの加工品としては、すんき汁、すんきとん井の素、すんきカレー（ポーク入り）、すんきドレッシング、すんき・米 Co クッキーがある（URL20）また、すんき乳酸菌を用いた発酵食品では、SNKY（スンキー）ヨーグルト（ドリンクタイプ、ハードタイプ）、乳酸菌発酵豆乳 SN26、振って飲む乳酸菌発酵豆乳 SN26、乳酸発酵赤かぶ（URL21）などの商品がある。

以下、これらの取り組みについて、少しく詳しく見ていくことにする。

## 6.2.1 制度活用

2014(平成 26)年 6 月 18 日に「特定農林水産物等の名称の保護に関する法律」、いわゆる「地理的表示法」が成立した。この法律は、地域で育まれた伝統と特性を有する農林水産物食品のうち、特性が産地を結び付いており、その結び付きを特定できるような名称（地理的表示）が付されているものについて、その地理的表示を知的財産として保護し、もって、生産業者の利益の増進と需要者の信頼の保護を図ることを目的としている（URL22）。

木曾地域では、すんき漬けがその制度に最適であるとし、登録を目指した。地理的表示保護制度（GI）への登録申請は、生産者の構成する団体が行う必要があるため、すんき漬けの製造者を主体とする団体として、「すんきブランド推進協議会」を 2015（平成 27）年度末

に設立した。すんきブランド推進協議会は、旧檜川村を含めた木曾地域にすんき漬けの製造加工所等を置く法人、任意団体、個人と、学識経験者、行政機関、その他趣旨に賛同する者 2018（平成 30）年 11 月 2 日時点：事業者 25、管内 6 町村、普及センター、農政課（事務局）で構成されている。すんきブランド推進協議会を設立したことで、2017（平成 29）年 5 月 26 日にすんきが登録番号第 34 号として、地理的表示保護制度（GI）に登録されたのである。

### 6.2.2 農商工連携

地理的表示保護制度（GI）への登録を目指したことにより、すんきブランド協議会が発足し、協議会に様々な団体、行政機関が関わっている。木曾町、木曾商工会、長野県のホームページにはすんき漬けのページが設けられ、すんきの生産振興とブランド化推進に取り組んだ。目標とする成果としては、すんき漬けに適したかぶ菜の生産確立、すんき漬け用かぶ菜増産体制の推進、すんき漬け生産の安定化である。普及活動としては、1995（平成 7）年より毎年実施しているすんき漬けのコンクールの開催、試験圃場による施肥や播種時期の検討、収穫技術、栽培技術の確立などである。普及活動の特徴は、標高差を活かしたリレー栽培やハウス栽培を取り入れ、かぶ菜の栽培期間を延長した需要拡大と、製造者の経験と感に頼ってきたすんき漬け製造を、データ化、科学的な分析、安定製造できる技術の構築である。このような活動を実施するためには、各関係機関との連携が必須である。すんき漬けに適したかぶ菜栽培技術を確立するために、木曾郡内の町村、農業革新支援専門員が連携した。また、有機酸や pH の分析を行うなど、安定したすんき漬け製造技術の構築には、木曾町地域資源研究所との連携があった。さらに、地理的表示保護制度（GI）による品質管理向上、ブランド確立にはすんきブランド推進協議会と連携したのである（URL23）。

### 6.2.3 新たな活用法の検討

長野県工業技術総合センター食品技術部門である有限会社エイチ・アイ・エフでは、すんき漬けから植物由来乳酸菌を分離し、ヨーグルト製造に適した植物由来乳酸菌のスクリーニング、そして選抜した植物由来乳酸菌で乳酸発酵したヨーグルトの開発を行った。その結果、牛乳以外に他の乳酸菌増殖用添加物を使用せず、商業ベースでのヨーグルト製造に成功した（大澤他 2015：585）。前項で述べた通り、すんきの加工品としては、すんき汁、すんきとん井の素、すんきカレー（ポーク入り）、すんきドレッシング、すんき・米 Co クッキー

ーなど加工品が増えた。現在すんき乳酸菌を用いた発酵食品では、SNKY（ススキー）ヨーグルト（ドリンクタイプ、ハードタイプ）、乳酸菌発酵豆乳 SN26、振って飲む乳酸菌発酵豆乳 SN26、乳酸発酵赤かぶなどの商品があるが、それも行政機関である長野県工業技術総合センター食品技術部門と民間企業である有限会社エイチ・アイ・エフとの共同研究があったことである。すんきの新たな活用法からも農商工連携によって新商品の開発が行われていることがわかる。

#### 6.2.4 すんき漬けに関する考察

すんき漬けが衰退の危機を脱した要因としては、日野菜漬け同様、農商工連携がうまく機能していたことが挙げられる。その背景には、地理的表示保護制度（GI）登録に向け、すんきブランド推進協議会を発足したことが大きく影響している。すんきブランド推進協議会の構成は、すんき漬けの製造加工所等を置く法人、任意団体、個人と、学識経験者、行政機関、その他趣旨に賛同する者であるため、農商工連携がしやすい環境となった。また、日野菜同様、中小企業庁の「地域資源∞（無限大）全国展開プロジェクト」の助成を受けて 2009（平成 21）年に初のすんきまつりが開催された。それは 56 ヶ所の飲食店や宿泊施設においてオリジナルすんき料理が提供されるという内容である（URL24、25）。

すんきまつりからすんき de 元気フェアに名前は変わったものの、「すんき de 元気フェア 2020～第 12 回すんきまつり～」は 2019（令和 1）年 12 月 13 日～2020（令和 2）年 2 月 24 日に開催が決定していた。例年であれば木曾町商工会のホームページに掲載されていたが、新型コロナウイルスの影響で期間中にフェアが途中で中止になったのか、現在は過去のイベントについての掲載を見つけることができない。現在は、道の駅日義木曾駒高原さきりんどう館のホームページにて、「本日 1 月 5 日（日）AM10：00～「すんき de 元気フェア」すんき汁振る舞いサービス！！（URL26）」というページが確認できる。木曾町商工会・日義支部との共催イベントとして、すんき汁を先着 200 名に振る舞うという告知のページである。昨年までは、宿泊施設、飲食店、土産品店など 37 ヶ所ですんき料理を楽しむことができていた。また、日野菜ほどではないが食育活動も実施されており、10 年ほど前から木曾町中学校では毎年、生徒会活動として生徒たちがすんきを作り、作ったすんきで「すんきチャーハン」が給食で提供される（URL27）。木曾郡王滝村の王滝小学校では、3、4 年生対象にすんき漬けの体験を行っている。児童は JA 木曾王滝支所の漬物加工場で JA 女性部王滝支部の王滝甘かぶらづくり隊部員に手伝ってもらいながら、赤かぶ漬けとすんきの漬



け込み作業を体験する。漬けた赤かぶとすんきは後日学校給食として食べることができる (URL28)。すんき漬けに関しても日野菜漬け同様、農商工連携と制度の活用により、地域が活性化していることが確認できる。

### 6.3 先行事例に関する考察

二つの先行事例の共通点は、行政の制度を活用することを目的に、協議会やプロジェクトが発足されていることである。協議会やプロジェクトには、様々な機関が参画し、農商工連携が強化されている。その結果、食育活動や漬物の新たな活用法が生まれ、地域が一丸となり振興に取り組んでいるのである。すぐき漬けにもこの事例を適応できるか、以下考察してみたい。

これらの二つ事例とすぐき漬けとの大きな違いは、地域の特産品の多さが関係している。ひとつの地域に有名な漬物が多数あることは希である。しかし、京都市は、前述の通り、海から遠い立地であるのと、長年都であったため、中国を始めとする諸外国から様々な野菜が伝来した。そして、京野菜が発達し京野菜を使用した様々な京漬物が誕生している。すぐき漬けは、京都の三大漬物とされているが、すぐき漬け以外にも三大漬物とされているのが二つある。このような状態で、単一の漬物を軸に他の地域のように農商工連携することはきわめて困難であろう。

さらに、京都市内は振り売りの文化が強かったという背景もあり、個々の農家の販売能力が高い。京都市内には広大な農地が少なく近郊農家が多いため、少量多品種の栽培を行っており、JAを通して大量に販売する仕組みはない。そのため、他府県のように、京都市のJAが個々の農家の栽培計画を策定したり、栽培指導を行ったりすることはほとんどない。京都市のJAの役割は、資材や肥料の販売、各種保険加入の斡旋、融資等に限定されているのである。

日野菜の事例では、JAの職員が中心となり農家を束ねていたが、京都市においてはそのような役割を果たす人物は見当たらない。それは、京都市では個々の農家の農業経営力が強く栽培技術も高いために、JA職員が介入できる余地はほとんどないからである。したがって、日野菜やすんき漬けの普及モデルをそのまま京都のすぐき漬けに適用することは適切ではないことがわかった。すぐき漬けについては、独自の活性化モデルを考案していくほかはない、というのが以上の事例研究から得た筆者の結論である。そこで、本研究では独自の社会実験を行い、すぐき漬けの伝統を守り、新たな活用法を見いだしていくための方途につ

いて、実践的に考究することとした。次章では、そうした社会実験について述べていくこととする。

## 7. 社会実験 I ——すぐき漬けの認知度調査と普及可能性の検証

すぐき漬けに関する調査としては、すぐき漬け成分や歴史に関するものがほとんどである。認知度や取り組みに関する先行研究は見つけられなかったため、本章の社会実験 I では、すぐき漬けの実態を知るために、認知度調査と普及可能性の検証を行うことを目的とする。

### 7.1 社会実験 I（第 1 回）——京都市立新町小学校でのすぐき漬け認知度調査

#### 7.1.1 概要

この社会実験は、2015（平成 27）年 9 月に京都府立大学生命環境学部食保健学科の大谷貴美子研究室（当時）が京都市立新町小学校で実施した調査の際に、すぐき漬の認知度に関するアンケート調査を依頼したことに始まった。それゆえに、大谷研究室の多大なる協力により実現した実験であることをまず述べておかなければならない。

京都市立新町小学校は、京都市上京区にある公立小学校である。京都御所から西に 2 筋目の新町通りに面しており、京都の中心部から約 3km、またすぐきの産地である上賀茂から約 4km に位置している。この辺りは、昔ながらの町家が残る住宅街である。京都の中心地にも、上賀茂にも近いロケーションで、昔ながらの町家も残っている。こういった背景から、小学生であっても祖父母などから聞いてすぐき漬の存在を知っており、食べたことがある生徒も数多くいるのではないかとの前提の下に、以下のアンケート調査を行った。

アンケート調査の目的は、小学生におけるすぐき漬けの認知度を調べることと、アンケート調査の結果を踏まえて今後の社会実験を設計し、かつその社会実験への参加者を内定する上での参考にすることであった。

#### 7.1.2 プログラム内容

小学校 3 年生の 2 クラスの生徒にアンケートを実施した。1 つ目のクラスは 38 名学級で、男子 20 名、女子 18 名である。2 つ目のクラスは 39 名学級で、この日は欠席者が 3 名、アンケートに参加した男子 18 名、女子 17 名、性別無回答者 1 名であった。アンケートの質問は次の 3 つの項目である。

Q1. 「すぐき漬」を知っていましたか？

Q2. 「すぐき漬」を食べたことがありますか？

Q3. 「すぐき漬」は好きですか？

欠席者を除く、2クラス男子38名、女子35名、性別無回答者1名の全体74名でアンケートの集計を行った。

### 7.1.3 考察

今回の社会実験では、すぐきの生産地から比較的近い地域の子どもたちにターゲットを絞りすぐき漬の認知度調査を行ったが、想定以上にすぐき漬の知名度は低かった。アンケート結果は以下に示す。

Q1. 「すぐき漬」を知っていましたか？

知っていた： 12名（男子：6名、女子：6名）（16%）

知らなかった： 62名（男子：32名、女子：29名、性別不明：1名）（84%）

Q2. 「すぐき漬」を食べたことがありますか？

食べたことがある： 9名（男子：5名、女子：4名）（12%）

食べたことがない： 32名（男子：20名、女子：12名）（43%）

わからない： 33名（男子：13名、女子：19名、性別不明：1名）（45%）

Q3. 「すぐき漬」は好きですか？

好き： 10名（男子：3名、女子：3名、性別不明：1名）（91%）

嫌い： 1名（男子：1名）（9%）

すぐき漬の好き嫌いは、すぐき漬を食べたことがあると回答した9名に対しての質問であったが、「すぐき漬を知らない、食べたことがない」と回答した男子が1名、「すぐき漬を嫌い」と回答していた。また、「すぐき漬を知っているが食べたことはない」と回答した男子が1名、「すぐき漬が好き」との回答があった。

しかし、先ほど述べた2名は両者ともすぐき漬を食べていないので、好き嫌いを判定できないとすると、すぐき漬を食べたことがある9名は全員が食べてみて好きだと感じたこ

とになる。生産者としては、かなり嬉しい結果となった。男性は酸っぱい物が苦手とよく聞くため、酸味の強いすぐき漬は性別による好みの違いがあるかと仮定し性別を確認したが、性別による差は生じなかった。

74名中12名しかすぐき漬の存在を知らず、食べたことがある生徒は全体の12%にあたる9名のみという結果には愕然とした。この認知度の低さの原因として次の四つのことが推察される。一つは、商品としてのすぐき漬を見る日常的機会の減少である。すぐき漬の絶頂期であれば新町小学校の学区内でも農家の女性が振売りをする姿も見られたのであろうが、現在ではすぐき漬を振り売りする販売スタイルはほぼ途絶えている。また、スーパーなどでも、たとえ販売されているにせよ、キムチやタクアンのような主流の漬物と同列の扱いをされていることはまずない。二つは、すぐき漬は和の漬物の中でも高級品とされ、他の日常的な漬物に比べて価格も高いことである。三つは、日本人の食生活全般において和食離れや米離れが加速し、ご飯と相性のよい漬物を食べる頻度が少なくなっていることである。そして、四つに、すぐき漬はほぼ京都市北区上賀茂地区に限って生産されており、その地域性が他地域におけるすぐき漬の認知度を低くしているのではないということである。そこで、このような調査結果とその考察を踏まえて、次回以降の社会実験を設計することとした。

## **7.2 社会実験 I（第2回）——京都府立大学・京都市左京区共催イベントでの認知度調査**

### **7.2.1 概要**

今回の社会実験も大谷研究室（当時）の多大なる協力を得て調査を行った。京都府立大学生命環境学部食保健学科大谷貴美子研究室（当時）では、左京区まちづくり活動支援交付金により2015（平成27）年11月21日土曜日「左京区の野菜ソムリエになろう—魅力あふれる京野菜の継承」というイベントを開催した。イベントの目的は、「地域住民を対象に、左京区の農産物の魅力や食文化、京野菜の歴史などの講義と左京区産の農産物を用いた精進料理を提供する食育セミナーを京都府立大学内で開催し、区内の農作物の消費拡大と生産者の生産意欲の向上、地域農業・経済の活性化につなげる。」（URL29）ことであった。このイベントも2015（平成27）年時点で10年目となり、参加者の中にはリピーターも多数いた。

今回のイベントのテーマは、「野菜の健康パワー、京野菜の魅力」であった。その中で、京都の三大漬物であるすぐき漬についても詳しく説明が行われた。このような経緯で、筆者

は大谷教授から依頼を受け、このイベントで学生が調理する食材としてのすぐき菜と、観賞用として大きく成長し収穫した生のすぐきを、それぞれ提供し、イベント終了後にアンケート調査を実施した。

今回は左京区在住の大人を主たる対象としたイベントであり、これまでの参加者に比べると高い年齢層が多かった。筆者は、今回も、産地に隣接する高い年齢層の住民がすぐきに対してどのような認識を持っているのかを調査した。

### 7.2.2 プログラム内容

イベントは座学と食事の二部構成としている。実施内容の詳細は次に示す。

(実施内容)

10：00～12：00 講義「京野菜の魅力」

『野菜の健康パワー』

・ビタミンACE・食物繊維・ファイトケミカル

『京野菜の魅力』

・京野菜とは・京野菜の特徴・京都の三大漬物

12：00～13：00 昼食会「左京のお野菜おあがりやす」

13：00～14：00 大学生との交流会・修了式・アンケート記入

まず、京都府立大学の学生が、京野菜の魅力を参加者に知ってもらうため、野菜の持つ栄養素や効果、京野菜の歴史、由来、特徴等をパワーポイントにまとめてわかりやすく説明した。次に、写真7のように壇上に様々な京野菜を並べ、参加者の手に触れてもらえるようにした。



写真7：京都府立大学「左京区の野菜ソムリエになろう！」京野菜陳列風景

出典：京都市左京区にて筆者撮影。

陳列した野菜の一番手前の野菜は筆者が提供した生のすぐきである。京都の三大漬物の説明後には、質問コーナーを設け、すぐきに関する質問には筆者が対応した。数人から質問を受け、休憩時間にも話しかけてくれる参加者もいた。次に、調理室に移動し、京都府立大学の栄養士育成コースの学生達が座学で説明のあった京野菜を使用した精進料理を提供したお品書きは次の通りである。

秋の京野菜を味わう精進料理

～お品書き～

京野菜とひじきの炊き込みご飯

椀物 聖護院かぶの蕪蒸し

堀川ごぼうの鑄込み

すぐき菜の信田巻き

大和芋の昆布巻き

えびいもの素揚げ

蓮根の毬栗揚げ

かぼちゃとさつまいもの吹き寄せ

銀杏

聖護院だいこんとしば漬けの酢の物

生麩の田楽

～柚子味噌・赤味噌～

すぐき菜の胡桃辛子和え

鹿ヶ谷かぼちゃの豆乳寒

お品書きの中にあった「すぐき菜の信田巻き」、「すぐき菜の胡桃辛子和え」は筆者の提供したすぐき菜を使用した料理である。写真8は作られた料理を筆者が撮影したものである。写真の右下巻き物のように見える3つの料理の一番左が「すぐき菜の信田巻き」だ。「すぐき菜の胡桃辛子和え」は写真の左、四角く黄色の器に盛られている。



写真8：京都府立大学「左京区の野菜ソムリエになろう！」京野菜陳列風景  
出典：京都市左京区にて筆者撮影。



イベントの最後に、アンケートを配布した。アンケート内ですぐきに関する質問項目は次の12項目である。

- Q1.とくに興味を持った京野菜、京漬物は何ですか？（自由記述）
- Q2.漬物のイメージは変わりましたか？
- Q3.京の三大漬物について、新しく学んだことはありますか？
- Q3-1.どのような点を新しく学びましたか？
- Q4.京の三大漬物はどのような時に買いますか？（複数選択可）
- Q5.今日のイベントを通じて京野菜や京漬物について、理解や親しみが深まりましたか？
- Q6.すぐき菜を食べたことはありましたか？
- Q7.すぐき菜を食べた感想は？
- Q8.すぐき漬を知っていましたか？
- Q9.すぐき漬を食べたことがありましたか？
- Q10.すぐき漬に植物性乳酸菌（ラブレ菌）が含まれていることを知っていましたか？
- Q11.ラブレ菌の効果として、今までに知っていたものに丸を付けてください。  
（複数選択可）
- Q12.すぐき菜を使った料理の感想

### 7.2.3 考察

今回のイベント参加者は、56名（男性9名、女性46名）で10代～70代という幅広い年齢層であった。女性の参加者が78%と圧倒的に女性の参加率の高いイベントとなった。参加者の平均年齢は59.8歳で、60代女性の参加が一番多く全体の34%を占めていた。参加者の居住地では、遠方は奈良県北葛城郡、大阪府吹田市からの参加者もあったが、殆どが京都市左京区在住の方であった。当初の仮定していた層と地域の方に対してアンケートを実施することができた。参加者情報の詳細を以下に示す。

参加者数：56名（男性：9名、女性：46名、無回答：1名）

年代：10～70代

20代：1名（男性：0名、女性：1名）

30代：3名（男性：0名、女性：3名）

40代：6名（男性：1名、女性：5名）  
50代：7名（男性：0名、女性：7名）  
60代：21名（男性：6名、女性：15名）  
70代：12名（男性：2名、女性：10名）  
無回答：4名（男性：0名、女性：4名）

参加者の居住地としては、京都市左京区との共催イベントだったこともあり、京都市左京区在住者が全体79%となった。

北区：4名（7%）  
左京区：44名（79%）  
右京区：1名（2%）  
上京区：2名（4%）  
中京区：1名（2%）  
下京区：1名（2%）  
大阪府豊中市：1名（2%）  
奈良県北葛城郡：2名（4%）

ここからはアンケートの内容の考察を行う。

Q1.「とくに興味を持った京野菜、京漬物」について自由記述してもらったところでは、すぐき漬に関するワードを記入されたのが、「すぐき漬」16名、「すぐき菜」3名、「京の三大漬物」2名、「乳酸菌」1名であった。これは、実物を見て、生産者である筆者と触れ合う機会があったかだと考える。

「Q2.漬物のイメージは変わりましたか？」では、約半数54%にあたる30名が「イメージが変わった」と回答している。

「Q3.京の三大漬物について」の項目では、「新しく学んだことがある」と回答したのが、全体の77%にあたる43名であった。どのような点を新しく学んだかを自由記述してもらったと、下記のような回答があった。近隣住民でもすぐきの歴史や特徴、ラブレ菌を含んでい

ることなど、奥深い知識がなかったという事実が発覚した。その分今回の座学での説明を受けた印象が大きかったようで、新しく学んだことは、ほぼすぐき漬に関する記述であった。下記はアンケート内容を一部抜粋し、記載している。

- ・ 漬け物やすぐきの酸っぱさが好きではないが、千枚漬は食べてみようと思った。
- ・ 昔の作り方のお漬物がもっと売られていると良いなと思います。添加物がないものが良い。
- ・ すべて発酵食品であること。すぐきはとくに栽培の難しさとラブレ菌の特別性について学んだ。
- ・ すぐきの酸っぱさの秘密、ほっとする口当たり、大切に継承しなくてはいけないと思った。
- ・ 体にあまり良くないと思っていた漬物がある意味、体に良いと分かりました。
- ・ すぐき漬とそれぞれの漬物の特徴、歴史、由来等・乳酸菌の固有性と効用。
- ・ 塩分が気になるので漬物は買わなかったが、すぐき漬、しば漬を買いたいと思いました。
- ・ すぐき漬を好きになりそうです。
- ・ 今、テレビなどで発酵食品が話題になっています。漬物は塩分、塩分と悪者扱いにされていますが、見直して欲しいです。
- ・ ラブレ菌のすぐき漬をもっと食事に取り入れようと思いました。今までは贈答用ばかりだったので。
- ・ しば漬、千枚漬は知っておりましたが、すぐき漬というものを初めて知りました。とくに特定の地域だけで育てら、漬けられたものだけということに驚きました。

「Q4. 京の三大漬物はどのような時に買いますか？（複数選択可）」という購入目的に関する質問では、京の三大漬物で比較すると下記のような結果となった。

（すぐき漬け）

日常食：19名、おつかいもの：20名、特別な日：9名、買わない：15名

（千枚漬け）

日常食：16名、おつかいもの：28名、特別な日：18名、買わない：8名

(しば漬け)

日常食：40名、おつかいもの：13名、特別な日：5名、買わない：6名

すぐき漬は「おつかいもの」と「日常食」用に購入するのがほぼ同数であったが、「買わない」と回答した人が2つの漬物に比べて多いのが目立った。千枚漬に関しては、「おつかいもの」にするのが一番多く、「日常食」と「特別な日」に購入すると回答した人の倍の数となった。しば漬は、すぐき漬、千枚漬とは違い、「日常食」に購入するのがほとんどで、「おつかいもの」にすると回答した人の3倍のが「日常食」として購入している。

この結果から、千枚漬は圧倒的に用途が広く、万人受けする商品であると言える。しば漬は、日常食としてのイメージが定着しているため、なかなか贈答品には不向きであるが、こちらも万人受けする商品であると言える。すぐき漬に関しては、日常食、贈答品の両方に活用できると言える。しかし、Q3.の回答にもあったように、すぐき漬特有の酸味が苦手な人も多いという結果が示された。

「Q5.今日のイベントを通じて京野菜や京漬物について、理解や親しみが深まりましたか？」という項目に関しては、87%にあたる49名が「はい」と回答している。今回のイベントを通じて多くの方に影響を与えることができたと考える。

「Q6.すぐき菜を食べたことはありましたか？」という質問に関しては、68%が「なかった」32%が「あった」という結果となった。すぐきの産地に隣接している地域ならではの結果と言える。すぐき菜とは、漬込みに必要な状態まですぐきを成長させる過程で、成長を促すため間引きを行う際の間引いた菜っ葉を指す。間引く菜っ葉が多いので、すぐき農家が振り売りや取引先のスーパーや八百屋等に売ることがあるが、大量に流通するわけではないので、産地近郊にしか出回ることがないのである。

「Q7.すぐき菜を食べた感想は？」に関しては、89%が「おいしかった」、7%が「どちらともいえない」と回答し、無回答はあったものの、「おいしくなかった」と答えたのは1人もいなかった。すぐき菜は苦み、えぐみ、臭みなどなく食べやすい菜っ葉であるのがアンケート結果にも反映されたと言える。

「Q8.すぐき漬を知っていましたか？」という質問に関しては、全体の93%が「知っていた」と回答している。

「Q9.すぐき漬を食べたことがありますか？」では、87%が「食べたことがある」と答えている。前回行った上京区の新町小学校での調査では、84%がすぐき漬を「知らない」と回答し、「食べたことがない」45%、「わからない」が45%であった。小学生対象であったことは考慮すべきであるが、産地に近いほど認知度も高いと考えられる。

「Q10.すぐき漬に植物性乳酸菌(ラブレ菌)が含まれていることを知っていましたか？」に関しては、「知らなかった」が66%であった。

「Q11.ラブレ菌の効果として、今までに知っていたものに丸を付けてください。」という質問には、「腸内環境を整える」ことや「生きたまま腸に届く」ことは多く知られたという結果になった。しかし、「美肌効果、コレステロール値を下げること、アレルギー抑制」などの様々な効果あまり知られていなかった。

「Q12.すぐき菜を使った料理の感想」では、すぐき菜を使った料理として、「すぐきな辛子胡桃和え」、「すぐき菜の信田巻き」があったが、両方とも「とてもおいしかった」との回答が86%、70%であり満足度が高い結果となった。両方とも「あまりおいしくなかった」や「全くおいしくなかった」との回答はなかったため、すぐき漬だけでなく、すぐき菜の様々な料理への活用に期待が持てる結果となった。アンケート結果や参加者との交流から、直接説明する場を設け、すぐき漬の知識を深めることで、すぐき漬に興味を持つ参加者が非常に多かったのが印象的であった。

## 7.3 社会実験Ⅰ（第3回）——京都府立大学主催イベントでの認知度調査

### 7.3.1 概要

前回に続き、大谷研究室（当時）に協力を得て社会実験を実施した。2015（平成27）年12月12日土曜日に左京区と京都府立大学生命環境学部食保健学科の大谷貴美子研究室では、日本学術振興会からの助成金で「ひらめき☆ときめきサイエンス～ようこそ大学の研究室へ」イベントを開催した。今まで10年間毎年継続してイベントを開催されており、今回

のテーマは「京の食事文化～ハレの日ケの日～」である。

今回のイベントの目的は、「京都には、昔から始末の心やおもてなしの心、食の美学、おばんざい、京野菜といった様々な食文化が受け継がれてきたが、食べ物が溢れている現代、空腹を満たすために食事を食べ、食べ残しは簡単にごみとして捨てられている。今回のイベントでは、京都の食文化について学ぶことを通して、まごころを込めて食事を作り、感謝の心をもって食事をいただくことの大切さを学び、京都の食材を豊富に盛り込んだ食事を味わうことを通して、食事のおいしさや楽しさを体感する」(URL30) ことである。

このイベントの対象者は、小学校5～6年生、中学生となっているが、保護者同伴可能なイベントで、親子共に学習できる内容ということもあり、毎年人気のイベントである。

今回のイベントの調理実習ですぐき漬を提供し、ハレの日の料理に彩を添える漬物として使用された。イベント終了後に、すぐき漬に関する認知度、実際食べた感想などをアンケート調査にて確認した。

### 7.3.2 プログラム内容

今回のイベントは、まず調理実習から始まる。ハレの日の料理を調理後、季節の行事と食べ物についてのクイズを行い、昼食後さらに講義としてハレとケ、そしてそれにまつわる食について学ぶ。筆者は参加者の都合で同日に筆者主催の別の社会実験を行うことになり、このイベントには昼食から参加した。実施内容は下記の通りである。

(実施内容)

- 9：30～9：40 開校式・オリエンテーション
- 9：40～10：10 調理実習の説明
- 10：10～10：50 調理実習「行事食にチャレンジ」
- 11：50～12：25 講義①「季節の行事と食べ物クイズ」
- 12：25～13：15 昼食「季節を彩るハレの料理」
- 13：15～14：55 講義②「ハレの日・ケの日ってなあ～に？」
- 14：55～15：40 茶話会「大学生との交流会」
- 15：40～16：00 修了式「未来博士号授与」

写真 9 は親子が調理実習で作った季節を彩るハレの料理である。春夏秋冬それぞれの時

期に行うハレの行事である。写真左上は「上巳の節句」にちなんだひな寿司と三色しんじょ。

右下は「端午の節句」にちなんだこいのぼり春巻。右上は「お月見」にちなんだ月見芋。左下は「お正月」にちなんだ煮しめ、黒豆の松葉刺し、松風、すぐき漬けを提供した。このすぐき漬けは筆者が提供したものである。こいのぼり春巻は子どもたちが調理実習に自身で作ったものである。鶴の箸置きと右上の「お月見」のウサギは子どもたちが調理実習をしている間に保護者が作ったものである(URL30)。



写真9：京都府立大学「京の食文化～ハレの日・ケの日～」イベント ハレの日の料理

出典：京都市左京区にて筆者撮影。

写真10は、講義②「ハレの日・ケの日ってなあ～に？」の風景である。京の三大漬物として、昼食で提供されたすぐき漬けについても説明している。



写真10：京都府立大学「京の食文化～ハレの日・ケの日～」イベント講義風景

出典：京都市左京区にて筆者撮影。

イベントの最後に、配布したアンケートの中ですぐきに関する質問項目は次の4項目である。

Q1.すぐき漬を知っていましたか？

Q2.すぐき漬を食べたことがありますか？

Q3.すぐき漬に植物性乳酸菌（ラブレ菌）が含まれていることを知っていましたか？

Q4.ラブレ菌の効果として、今までに知っていたものに丸を付けてください。

（複数選択可）

### 7.3.3 考察

今回のイベントの参加者は、子ども32名、大人22名の全体で54名の参加であった。

参加者数：54名（保護者：22名、子ども：32名）

子ども：小学生：18名、中学生：13名、無回答：1名



(参加者の居住地)

京都府： 30名

大阪府： 5名

兵庫県： 5名

滋賀県： 4名

千葉県： 3名

三重県： 3名

奈良県： 2名

静岡県： 2名

参加者にはリピーターもおり、京都府下からが56%の30名で圧倒的に多い。しかし、驚いたことは、半数近くが他府県からの参加で、近畿以外の遠方では、静岡県の浜松市、千葉県の船橋市からわざわざ参加している親子もいたことである。このことはイベントの人気の高さを示していると考えられる。図13はアンケート結果をグラフに表わしたものである。

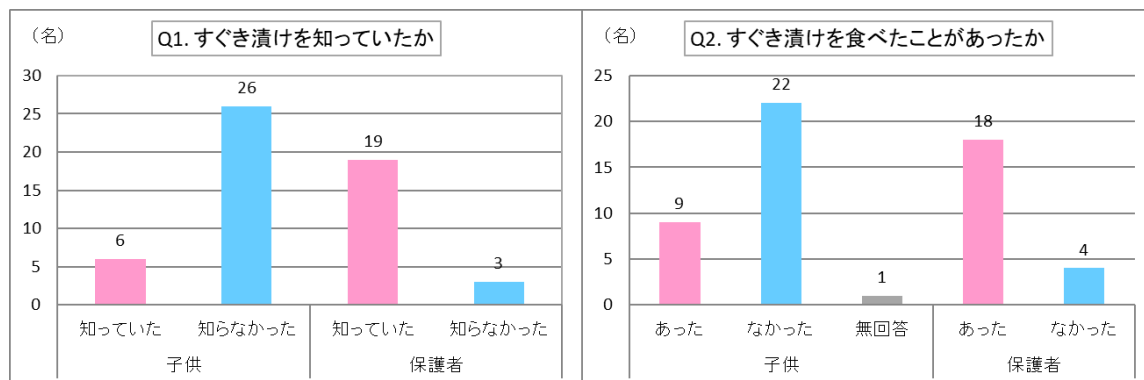


図13： 京都府立大学「京の食文化～ハレの日・ケの日～」イベントアンケート結果

出典：筆者作成。

ここからはアンケートの内容の考察を行う。「Q1.すぐき漬を知っていましたか？」という質問に対し、子どもは「知らなかった」と答えたのが全体の81%にあたる26名だったが、保護者に関しては逆に「知っていた」と回答したのが86%にあたる19名であったのが驚きである。

「Q2.すぐき漬を食べたことがありましたか？」という質問に関しては、すぐきの認知度と同様で、子どもは71%が食べたことが「なかった」と回答しているが、保護者は82%が

食べたことが「あった」と回答している。保護者が食べた経験があっても食卓に出していないのか、それとも子どもが認知するほどの回数を食べていないのか、子どもが意識していないだけなのかという疑問が残る結果となった。

「Q3.すぐき漬に植物性乳酸菌（ラブレ菌）が含まれていることを知っていましたか？」の質問に対しては、子どもは94%が「知らなかった」と回答した。保護者に関しては、「知っていた」が41%、「知らなかった」が59%の僅差であり、保護者の健康に対する意識の高さが表れた。

「Q4.ラブレ菌の効果として、今までに知っていたものに丸を付けてください。（複数選択可）」に関しては、前回府立大学で行った調査同様、「腸内環境を整える」ことや「生きたまま腸に届く」ことは多く知られていたという結果になった。しかし、「美肌効果、コレステロール値を下げること、アレルギー抑制」などの様々な効果はあまり知られていなかった。

今回のイベント内容は、ハレとケの日に関するもので、すぐき漬を全面に出すイベントではなかったため、すぐき漬に関するアンケート項目は制限されていた。しかし、今回の調査で分かったことは、京都新町小学校での調査同様、子どものすぐき漬に関する認知度の低さである。子どもの認知度が低いという結果は、保護者も同様である可能性も想定して、今回の調査では保護者から子どもへの伝承がうまく行われていないということが判明した。いずれにしても、子どもの認知度の低さに変わりはない。未来の消費者である子どもに、小さい頃からすぐき漬を知り、愛着を持って大人になってもらうということがさらなる課題として明らかになった。また、家庭内での食の伝承がうまく行われていないという仮説の検証を行うことができたといえる。とはいえ、今回の調査のみから仮説の検証を確定的に妥当な物とすることには無理があるため、こうしたイベントに伴う調査は継続していく必要があることが課題として残った。

## **7.4 社会実験 I（第4回）——第1回ダイアログキッチンとの共催イベント： 東京での認知度とすぐき漬の汎用性調査**

### **7.4.1 概要**

今までの社会実験の開催場所は、京都市内中心となっており、参加者の多くが関西圏在住であった。今回の社会実験は、すぐきの汎用性を探るために、和食以外の料理とのコラボレーションを取り入れた。またすぐき漬の認知度が比較的低いと想定される京都から離れた地域である東京で受け入れられるのかを検証した。

今回は「ダイアログキッチン」と共催のイベントを開催した。開催に至った経緯は、筆者が東京のセミナーに参加した際に、ダイアログキッチンの企画者の女性二名、全イルチ、および築山美樹と出会い、筆者の考えに賛同してもらえたことに始まる。「ダイアログキッチン」とは、東京で消費者、生産者、販売者が美味しいものを食べながら一緒に語り合う企画を展開している。今回は、ダイアログキッチンのイベント参加者と筆者の東京の知人に告知し、そこから集客を行うこととした。

また 2015（平成 27）年 12 月 3 日木曜日には、ダイアログキッチンの 2 名が筆者のすぐき漬の作業場を京都市の筆者宅で見学し、その後イベントについて打ち合わせを行った。イベントはすぐき漬のシーズン中の、2016（平成 26）年 1 月 30 日土曜日とした。開催場所は、発酵に関連する店にすることにした。そこで、全の知人が東京の神保町で経営している韓国熟成肉のワインバル「神保町 KACCI（カッチ）<sup>5</sup>」に依頼した。料理長の金建三氏は、「母方の曾祖母が韓国で宮廷料理人を務めており、その影響で食の世界へ入ったという。母とともに韓国伝統料理研究家として韓国大使館で料理を提供したほか、韓国の国際大会で『酒に合う料理部門』の金賞も受賞。」（URL31）という経歴の持ち主である。

すぐき漬と韓国料理という今までになかったコラボレーションを参加者に楽しんでもらい、今後のすぐき漬の汎用性を探ることとした。

#### 7.4.2 プログラム内容

今回のイベントでは、筆者がすぐき漬の歴史や特徴、先行研究としてかぶとすぐきで同様の漬け方をした時の成分分析結果報告、すぐき漬と相性の良い食材と酒類について説明した。最後に漬物業界の現状を話したうえで、すぐき漬の目指すところとして、ボジョレーヌーヴォーを例に目標を掲げた。

次にダイアログキッチンの築山が次のイベント内容の告知を絡め発酵について説明を行った。最後に試食となった。まず、試食では、すぐき漬の食べ比べをし、筆者が作ったすぐき漬、大手メーカー 2 社の刻みすぐき（味付け有り）の差を参加者に味わってもらった。そして、今回のイベントのみのすぐき漬を使った特別メニューを提供した。日本酒、ワイン、ビール、韓国の酒である、眞露、マッコリと相性を確認してもらった。今回は店のオーナーがすぐき漬の特別メニューに合うワインを探し、提案してもらった。実施内容の詳細

---

<sup>5</sup> 残念ながら神保町 KACCI（カッチ）は、2017 年 9 月 30 日（土）をもって閉店している。

は下記の通りである。

(実施内容)

- 14 : 30～15 : 00 受付開始
- 15 : 00～15 : 15 イベントの趣旨説明
- 15 : 15～15 : 45 すぐき漬けについての説明
- 15 : 45～16 : 15 発酵について
- 16 : 15～18 : 00 すぐき漬けを使った韓国料理の試食・アンケート記入

提供した料理は次の通りである。

ちょっと欲張りな食品勉強会「すぐき」特別メニュー  
—お料理—

すぐき創作前菜

すぐきと鮪、アボカドのタルタル 青唐辛子の風味  
すぐきと熟成キムチ、クリームチーズの発酵マリナーージュ  
すぐきで巻いた野菜と豚肉のサム

スープ

かぶのスープ コムタン風

メイン

熟成スペアリブの煮込み

ご飯

冬野菜を使ったビビンパ

デザート

唐辛子のクレーム・ブリュレ

最後に、アンケート調査を行った。アンケート内容は次の9問である。

Q1.「すぐき漬け」以外の「京都の三大漬物」を2つ教えてください。

Q2.「すぐき漬け」を知っていましたか？

Q2-1.いつから知っていましたか？

Q2-2.なぜ知っていましたか？

Q3.今までに「すぐき漬け」を食べたことがありますか？

Q3-1.どのようにして食べましたか？

Q4.今日すぐき漬けを食べた感想。

Q5.「すぐき漬け」に植物性乳酸菌(ラブレ菌)が含まれていることを知っていましたか？

Q6.ラブレ菌の効果として、今までに知っていたものに丸を付けてください。

(複数選択可)

Q7.すぐき漬けに合うお酒はどれだと思いますか？(複数選択可)

Q8.すぐき漬けに合う食材や食べ方を教えてください。

Q9.今日の感想

### 7.4.3 考察

イベントには、20代から70代と幅広い年齢層の男性11名、女性7名、合計18名に参加してもらうことができた。年代別に見ると40～50代の参加が多く、参加者の平均年齢は男性46.1歳、女性54.7歳、全体で49.4歳であった。参加者の出身地は、北は北海道から関西圏、海外では韓国のソウル市出身もいたが、東京を含む関東圏出身者が全体の55%と目立った。また現在の居住地は関東圏で、83%が東京であった。詳細は次の通りである。

参加者数：18名（男性：11名、女性：7名）

年代：20～70代 平均年齢：49.4歳（男性：46.1歳、女性：54.7歳）

20代：1名（男性：1名、女性：0名）

30代：3名（男性：2名、女性：1名）

40代：6名（男性：5名、女性：1名）

50代：4名（男性：1名、女性：3名）

60代：3名（男性：1名、女性：3名）

70代：1名（男性：1名、女性：0名）

（参加者出身地）

北海道：1名

茨城県：1名

埼玉県：1名

千葉県：1名

東京都：6名

神奈川県：1名

石川県：1名

長野県：2名

静岡県：1名

京都府：1名

大阪府：1名

ソウル：1名

（参加者居住地）

千葉県：1名

東京都：15名

神奈川県：2名

ここからはアンケートの内容の考察を行う。「Q1.すぐき漬け以外の京都の三大漬物を2つ教えてください。」というアンケートの質問には、千枚漬、しば漬、べったら漬け、西京漬けとの回答があったが、筆者が配布したプリントに京都の三大漬物の説明があったので、千枚漬、しば漬との回答が多く、アンケートの回答率が上がってしまった。

「Q2.すぐき漬けを知っていましたか？」については、「知っていた」が56%、「知らなかった」が44%という結果となった。すぐき漬けを知っていたと回答した方に「Q2-1.いつから知っていましたか？」と尋ねたところ、子どもの頃や中高生くらいから知っている人もいた。「Q2-2.なぜ知っていましたか？」との質問には、親が買っていたり食べていたり、知人

の勧めや、修学旅行や京都に行ったときに知ったという回答があった。

「Q3.今までにすぐき漬けを食べたことがありますか？」には、「食べたことがある」のが67%の12名、「食べたことがない」のが33%の6名であった。回答の内訳としては、「すぐき漬けを知っていて食べたことがある」のが10名「すぐき漬けを知らなかったが食べたことがある」と回答したものが2名いた。その2名に関して次の質問項目「どのようにして食べたか」の回答では、「京都の大原でそのままの状態を食べた。」「そのまま。料理屋さんで良く出てきていた。」という内容であった。今回すぐきの食べ比べをしたことで、以前に食べた記憶を思い返したと推測できる。「すぐき漬けを知らず食べたこともない」が6名であった。「Q3-1.どのようにして食べたか？」との質問には、「そのまま食べる」が8名、「チャーハンにする」が2名いた。その他は料理屋さんで出てきたという回答もあった。

「Q4.今日すぐき漬けを食べた感想」に関しては、下記のようなコメントがあった。

- ・ 酸味が良い。日本でこのような漬物を食べたことはあまりない。
- ・ さわやかな程良い酸味、軽快な歯ごたえ、塩加減はそのまま食べるのはもちろん、「食べる調味料」のようにし、ソースのアクセントに使うこともできる。汎用性の伸び代に期待したいと思います。
- ・ 食感は力強くしっかりしていて、旨味を感じた。
- ・ すっきりと野菜の味そのものが出ている。
- ・ 野沢菜との差を感じなかった。
- ・ やっぱりご飯に合いそうでした。森田さんのすぐき漬けを買いたいと思いました。
- ・ 日頃加工食品漬けの私達にとって、嫌味のないすっきりとした森益のすぐきは格別です。
- ・ とてもさっぱりしていて、ワインにも日本酒にもすごく合うので美味しかった。
- ・ 今までで一番美味しいと思った。
- ・ 美味しかった。シンプルな森益さんのすぐき漬けが一番美味しかったです。
- ・ 幼少期は酢の物、お漬物がダメでしたが、大人になり食べられるようになり、美味しく頂きました。ありがとうございました。

写真 11 はすぐきの食べ比べを撮影したものである。また写真 12 はすぐきの創作前菜である。



写真11： 第1回ダイアログキッチンとの共催イベントすぐき食べ比べ  
出典：東京都千代田区にて筆者撮影。



写真12： 第1回ダイアログキッチンとの共催イベントすぐき創作前菜  
出典：東京都千代田区にて筆者撮影。

「Q5.すぐき漬けに植物性乳酸菌(ラブレ菌)が含まれていることを知っていましたか？」という項目には、83%が「知らなかった」と回答した。「Q6.ラブレ菌の効果として、今までに知っていたものに丸を付けてください。(複数選択可)」他の調査結果同様、「腸内環境を整える」、「生きたまま腸に届く」とう項目を選択したのがほとんどであった。

今回新たに、設問に加えた項目として「Q7.すぐき漬けに合うお酒はどれだと思いますか？(複数選択可)」があるが、予想通り「日本酒」との回答が16名で一番多く、次いで「白ワイン」の14名、意外に「マッコリ」と回答した11名があった。筆者は、日本酒とビールとの回答が多くなると想定していたが、「ビール」と回答したのは3名でだけであった。今回はすぐき漬けに合うワインを厳選して提供されていたので、結果に影響を与えた可能性もあるが、日本酒以外に白ワインがすぐき漬けに合うということが分かり、今後のコラボレーションの可能性が広がった。

「Q8.すぐき漬けに合う食材や食べ方を教えてください。」では、下記のように様々なアイデアが出たので一部抜粋し記載する。イベントで提供した特別メニューがとても好評ですぐき漬けとクリームチーズ、アボカド、マグロについて書かれた回答が4件あった。

- ・ 酸味を活かすなら、ヨーグルトとトマトを合わせた冷製スープ。あっさりした塩味の



野菜スープ。マイルドに食べるなら、チーズやアボカドなど濃厚な食材。パテ、リエットに混ぜても食感が良さそう。

- ・ チキン南蛮。チーズ。
- ・ 茹でたじゃがいもにすぐきを刻んでのせ、チーズをかけて焼いて食べる。大安さんや、西利さんのように味を付けていたら、お焼きのようにもなる。乾燥させるとふりかけになる。チーズとのコラボが考えられると思う。
- ・ 新じゃがの上に載せて食べる。ヨーグルトに混ぜて食べる。チャーハンにする。
- ・ 今日のお料理に出た、マグロとアボカド、クリームチーズと合うと思った。
- ・ 今日の料理に出た、クリームチーズとキムチに合わせたのが驚きの美味しさでした。
- ・ チャーハンで食べると美味しいそう。柿ピーのすぐき味があればいい。
- ・ 団子、ラーメン、お鍋、せんべい等になりそう。
- ・ 明太子と合いそう。
- ・ やっぱり和食に合うと思います。あとは洋食なら生ハムとかとも合いそうな気がします。
- ・

最後に「Q9.今日の感想」を尋ねたところ、満足度の高い回答ばかりであった。下記にてアンケート内容を一部抜粋し、記載する。

- ・ 未知の食材の歴史や作り手さんの想い、こだわりに触れること、そしてその食材の可能性を追求していくことは素直に面白いし、ワクワクします。
- ・ 発酵のこと、漬物の新しい食べ方について学ぶことができて良かった。
- ・ 食材を様々に工夫して料理するのが良かったですね。
- ・ あまり知らなかったもので、面白かったです。
- ・ 楽しく充実した食事を楽しくできました。すぐきのことを知ってから食べるのと、知らずに食べるのは雲泥の差です。
- ・ ものすごい御馳走で、ごちそうさまでした。
- ・ 楽しくすぐきについて学べて美味しく味わえたので、とても充実した良い時間を過ごせました。
- ・ すぐきについての説明がとても良かった。
- ・ 大満足。知識もお腹も満たされました。

- ・ 楽しいイベントありがとうございました。当初勉強会だと思っていたので、沢山の美味しいメニューがコースででてきてびっくりしました。いろんな場所で広められると良いですね。

今回のイベントでは予想以上に関東圏でも認知度があることが分かった。すぐき漬けというイベントに参加している時点で、興味関心や親しみがある参加者が多いのかもしれないが、京都は全国から観光客や修学生が来る旅先となっているので、その際にすぐき漬けをどれだけ知ってもらうかが課題であると考えた。

また、思わぬ食材とのコラボレーションが非常にすぐき漬けの良さを引き立てることが分かった。チーズやキムチなどの発酵食品はすぐき漬けとの相性が良いことが証明でき、それ以外の食材も今後さらに研究を重ねる必要があると感じた。

## **7.5 社会実験 I（第 5 回）——第 2 回ダイアログキッチンとの共催イベント： 東京での認知度とすぐき漬の汎用調査**

### **7.5.1 概要**

今回の社会実験は、2016（平成 28）年 1 月 30 日に東京にて実施したダイアログキッチンとの共催イベントの第 2 弾である。今回の社会実験が行われることとなった背景は、前回の社会実験で筆者がすぐき漬けの説明をし、すぐき漬けの目指すところとして、ボジョレーヌーヴォーを挙げたことに始まる。すぐき漬けもボジョレーヌーヴォーのように、解禁が話題となるような知名度を上げたいという思いからであった。そこで前回事務局が、2016（平成 28）年のボジョレーヌーヴォーが解禁になり、すぐき漬も出来上がった頃に再度集ろうと呼びかけた。参加者も盛り上がり、2016（平成 28）年の初冬の集合を誓ったのである。

今回の内容は、ボジョレーヌーヴォーとすぐき漬けのコラボレーションを楽しむことに加え、リピーターの参加も予想されたため、すぐき漬けの前菜の作り方を教える料理教室、すぐきの切り方講座を企画した。またさらに新たな試みとして、すぐき漬けの購入意欲を測る内容をアンケートに盛り込み、実際現地での販売と注文用紙を作成し、ギフトとしての送付対応することとした。また、参加者には料理教室で学んだ料理を家でも作れるよう、レシピとすぐき漬けを 1 本プレゼントした。前回に続きすぐき漬けの汎用性を探ることに加えて、マーケティングの要素を加えた。

## 7.5.2 プログラム内容

プログラム内容は下記の通りである。

(実施内容)

- 13：00～13：30 受付開始
- 13：30～13：40 イベントの趣旨説明
- 13：40～14：00 すぐき漬けについての説明
- 14：00～14：30 すぐき漬けを使った創作料理教室
- 14：30～14：40 すぐき漬けの切り方講座
- 14：40～14：45 ボジョレーヌーヴォーについての説明
- 14：45～16：30 乾杯・白ワイン・すぐき漬けの食べ比べ・コース料理試食と歓談
- 16：30～16：50 参加者の自己紹介と感想
- 16：50～16：55 終わりの挨拶
- 16：55～17：00 アンケート記入・すぐき漬けの販売とギフト受付・随時解散

すぐき漬を使った特別メニューは下記の内容である。

ちょっと欲張りな食品勉強会「すぐき」特別メニュー

—すぐき創作前菜—

すぐきとサーモン、フルーツのおもてなしカルパッチョ  
すぐきと熟成キムチ、クリームチーズの発酵マリナーージュ  
すぐきと黒にんにくのガトー仕立て

温前菜

冬野菜のトッポキ

サラダ

小松菜と春菊のサラダ 柚子ビネグレット

メイン

## ズワイ蟹とムール貝のチゲ鍋



## 雑炊とすぐきのお漬物

前菜の作り方教室、出来上がった前菜や会場の様子は、写真 13、写真 14、に表示している。



**写真13： 第2回ダイアログキッチンとの共催イベント会場風景**

出典：東京都千代田区にて主催者スタッフ撮影。



**写真14： 第2回ダイアログキッチンとの共催イベントすぐき創作前菜**

出典：東京都千代田区にて筆者撮影。

最後に、アンケートを実施した。アンケート内容は次の 10 問である。

Q1. 「すぐき漬イベント」には初めて参加されましたか？

- Q2.「すぐき漬」を知っていましたか？
- Q2-1.いつから知っていましたか？
- Q2-2.なぜ知っていましたか？
- Q3.今までに「すぐき漬」を食べたことがありますか？
- Q3-1.どのようにして食べましたか？
- Q4.今日食べたすぐき漬で一番おいしかったものはどれですか？
- Q4-1.今日すぐき漬を食べた感想。
- Q5.「森益」のすぐき漬について該当するものに丸をつけてください。(複数選択可)
- Q6「すぐき漬」に植物性乳酸菌(ラブレ菌)が含まれていることを知っていましたか？
- Q7.ラブレ菌の効果として、今までに知っていたものに丸をつけてください。  
(複数選択可)
- Q8.すぐき漬に合うお酒はどれだと思えますか？(複数選択可)
- Q9.すぐき漬に合う食材や食べ方を教えてください。
- Q10.今日の感想。

### 7.5.3 考察

イベントには、20代から70代と幅広い年齢層の男性9名、女性12名、合計21名が参加した。年代別に見ると40～60代の参加が多く、参加者の平均年齢は男性48.2歳、女性56.9歳、全体で53.2歳であった。2016(平成28)年1月30日に開催した際は、平均年齢49.4歳であったので、前回に比べると年齢層が少し高くなっている。参加者の出身地は、北は東北から九州、海外では韓国のソウル市出身もいたが、東京を含む関東圏出身者(栃木、千葉)が全体の52%となっている。しかし、今回は東京出身者が9名、それ以外の地域では、各都道府県に1名ずつであった。現在の居住地は関東圏が90%で、そのうち東京は71%であった。詳細は以下の通りである。

参加者数：21名(男性：9名、女性：12名)

年代：20～70代 平均年53.2歳(男性：48.2歳、女性：56.9歳)

20代：2名(男性：1名、女性：1名)

30代：1名(男性：1名、女性：0名)

40代：6名(男性：4名、女性：2名)

50代：6名（男性：1名、女性：5名）

60代：5名（男性：2名、女性：3名）

70代：1名（男性：0名、女性：1名）

（参加者出身地）

宮城県：1名

秋田県：1名

栃木県：1名

千葉県：1名

東京都：9名

神奈川県：1名

石川県：1名

長野県：1名

愛知県：1名

大阪府：1名

香川県：1名

福岡県：1名

鹿児島県：1名

ソウル：1名

（参加者居住地）

千葉県：2名

東京都：15名

神奈川県：2名

愛知県：1名

大阪府：1名

ここからはアンケートの内容の考察を行う。「Q1.すぐき漬けイベントには初めて参加されましたか?」という質問には、初めての参加が14名で全体の67%、リピーターが7名で33%という結果であった。リピーターの内訳は、20代1名、30代1名、40代2名、50代

2名、60代1名で平均年齢47.3歳であった。リピーターも今回の参加者の分布と近く、40～50代が中心となっている。性別は、男性4名、女性3名とほぼ半数であった。二度目も参加しようと思ってもらえたのは、すぐき漬けの魅力や愛着が浸透していていると考えられる。

「Q2.すぐき漬けを知っていましたか？」では、全体の67%にあたる14名が知っていて、33%の7名が知らなかったと回答している。しかし、7名のリピーターが前回すぐき漬けを知っていることを考えると、新規の参加者では、すぐき漬に関する認知度は半数であった。

「Q2-1.いつから知っていましたか？」という質問に対しては、「前回のイベントで知った。」という回答が3名あった他は下記のような回答となった。

- ・ ホームページなどで。
- ・ 子どもの頃から食卓に乗っていた。
- ・ 26年前から。
- ・ 昔から。
- ・ 子どもの時から。
- ・ 10年前から。
- ・ 高校生くらいから。
- ・ 京都に行った時に知った。
- ・ 随分前から知っていた。本格的には3年前くらいから。
- ・ 京都の名産品だから。

「Q2-2.なぜ知っていましたか？」という質問には、「築山さん（事務局）から教えてもらった。」、「森田様より。」、「前回のイベントで。」という、今回の社会実験によってすぐき漬けの存在を知ったと回答したのが3名。それ以外には、「父が大阪、母が京都に長くいたため、子どもの頃からよく食べていた。」、「関西育ちだから。」、「父が京都によく行っていたから。」、「旅行などで京都に行って知った。」というように、育った環境によってすぐき漬けを知っていたという回答が4名あった。それ以外の回答は下記の通りである。

- ・ 和食の世界で。
- ・ 京都の名産だから。

- ・ 知り合った小料理屋の女性に教えて頂いた。
- ・ お店で売っていたから。
- ・ 大安か西利のすぐき漬が出会い。

「Q3.今までにすぐき漬けを食べたことがありますか？」については、「食べたことがある」と回答したのが、15名（71%）、「食べたことがない」が6名（29%）であった。内訳としては、「すぐき漬けを食べたことがある」の回答中、「すぐき漬けを知っていて食べたことがある」が14名、「すぐき漬けを知らなかったが食べたことがある」が1名であった。この1名に関しては、次の質問項目「どのようにして食べましたか？」での回答を「味を舌が覚えていた。すぐき漬けと知らずに食べていた。」としている。

「Q3-1.どのようにして食べましたか？」では、前回の社会実験とは違った回答となった。前回参加者の回答は次の通りである。前回同様そのまま漬物の状態で食べることや、チャーハンやラーメンに入れるという回答は多いが、前回の回答にはなかったすぐき漬をアレンジした食べ方をしているとの回答があった。これは、以前の社会実験で出された料理の影響が大きいと推察できる。

#### 【前回参加者の回答】

- ・ そのまま漬物として。（2名）
- ・ そのまま食べる。チャーハンかラーメンに入れる。
- ・ 何かのお弁当に入っていた。和食料理屋で食べたと思う。
- ・ 漬物やクリームチーズと和える。
- ・ カルパッチョ、シンプルに漬物として。

また、今回初めて参加した者の回答は、次に示す通りである。ここで注目したのが、「ぶぶづけとして、梅干しのように毎日食卓に出た。」と過去によく食べていた経験のある者の存在である。また、「おにぎり、シチュー（ボルシチ化）、チャーハン。」との回答では、今までになかった、おにぎりやシチューに入れるという画期的な食べ方を既に実践していたことに驚かされた。

#### 【今回初参加者の回答】



- ・ ぶぶづけとして、梅干しのように毎日食卓に出た。
- ・ そのまま漬物として。
- ・ そのままスライスしてご飯と一緒に食べた。
- ・ そのまま食べる。チャーハン、いくらと一緒に食べる。
- ・ お茶漬けなどにした。
- ・ 味を舌が覚えていた。すぐき漬けと知らずに食べていた。
- ・ おにぎり、シュチュー（ボルシチ風）、チャーハン。

「Q4.今日食べたすぐき漬けで一番おいしかったものはどれですか？」という質問では、「大安」との回答が2名、「西利」が2名、「森益」が18名という結果となった。一番おいしかったものであるにも関わらず、複数回答している参加者もいたが、一番人気が高かったのは、筆者の家で作っている「森益」のすぐき漬けであった。

「Q4-1.今日すぐき漬けを食べた感想。」については、下記に示す通りである。

- ・ それぞれ味が違う。
- ・ 酸味が穏やかで、お料理の素材としても活用できる。
- ・ 面白かった。
- ・ 発酵パワーにビックリ！タルタルに入れたい。
- ・ 色んな素材と合うということを今回初めて知った。美味しかった。
- ・ 新鮮でおいしかった。
- ・ かぶが美味しいし、歯ごたえが良い。
- ・ 初めはすんなり口に入り、後から酸味を感じる。
- ・ そのままの味が美味しい。
- ・ 森益のすぐきは他とは全く違った。
- ・ 澄んだ味です。森益さんのすぐき漬がベストです。
- ・ 酸っぱいお漬物。
- ・ 野菜の匂いが、森益には強く残っていた。これがナチュラルな良さ与えた。
- ・ すぐきは酸味のある漬物だと思っていたが、本日その差が分かった。
- ・ おいしかった。(2名)
- ・ すぐきそのものの味を知ることができてよかった。

・酸っぱい、コクがあった。

「Q5.森益のすぐき漬けについて該当するものに丸をつけてください。(複数選択可)」という質問では、今日森益のすぐき漬けを食べて、購入までに結び付くか、またその用途を尋ねた。「買って家でも食べたい」が13名、「親族、知人に教えたい」が13名、「お歳暮やギフトとして送りたい」が5名、「その他」が1名であった。その他の場合は、その理由を記入してもらった。理由としては、「好き嫌いがありそうなので、ギフトには難しい。」との回答であった。

今回は、アンケート記入後、試験的にすぐき漬の販売と、注文用紙に記入してもらいギフト用の受付を行った。すぐき漬の販売では、40代女性が850円のすぐき漬けを1本ギフトとして購入、50代女性が650円のすぐき漬けを2本自宅用として購入、50代女性が550円と650円のすぐき漬けを2本ギフト用として購入した。また、注文用紙では、40代男性が2,000円(送料込)、50代男性が2,000円(送料込)、60代男性が2,000円(送料込)60代女性が3,000円(送料込)、60代女性が3,500円(送料込)を2つ注文があった。アンケート結果を反映するかのように購入者のすべては、自宅用としての購入で、歳暮やギフトとして送るものではなかった。また今回のイベントでのすぐき漬けの購入者した者がは翌年以降もすぐき漬けをしたかという点、購入には至っていない。一過性のイベントで購入しただけで、顧客として定着しなかった。

「Q6.すぐき漬けに植物性乳酸菌(ラブレ菌)が含まれていることを知っていましたか？」という質問には、「知っていた」が38%の8名、「知らなかった」が62%の13名であった。前回のアンケートでは、「知っていた」が17%、「知らなかった」が83%であった。今回リピーターが7名いるため、ラブレ菌が含まれているという知識を持った参加者が前回に比べ多い結果となった。

「Q7.ラブレ菌の効果として、今までに知っていたものに丸を付けてください。(複数選択可)」では、「腸内環境を整える」が一番多く12名、「生きたまま腸に届く」が次いで9名の回答があった。「便秘解消」という効果については一人も知る者はいなかった。

「Q8.すぐき漬に合うお酒はどれだと思いますか？(複数選択可)」では、前回のアンケート結果とほぼ同じで、「日本酒」と回答したのが18名で抜きん出ており、次いで「ワイン(白)」11名、「マッコリ」10名、「ワイン(赤)」、「焼酎(日本)」が8名ずつの回答であった。

「Q9.すぐき漬けに合う食材や食べ方を教えてください。」では、下記のような回答となった。前回は出された料理に左右され、前菜の素材であるチーズ、キムチ、アボカド、キムチを使った食べ方を提案されたのが多かった。今回は偏ることなく様々な意見が出た。

- ・ キッシュ。
- ・ ピクルス、煮物、炒め物など面白そう。
- ・ 釜飯。
- ・ 色んなフルーツと合わせてみたい。ドリンクでも飲めたら嬉しい。ラブレもたまに飲むが、ヨーグルトのドリンクが苦手なので。
- ・ カルパッチョ、シンプルな漬物。
- ・ 若い時に白馬民宿で食べた野沢菜チャーハンのような食べ方。
- ・ お茶漬け、酒の肴。
- ・ 白あんと。
- ・ マスカルポーネと合うかもしれない。
- ・ 数の子、いくらと一緒に美味しかった。今やすぐきがないと年末年始が過ごせない。
- ・ 炒め物、中華風、なんでも使えると思う。料理人のアイデア次第。
- ・ これから考える。
- ・ 和にも洋にも合いそう。

「Q10.今日の感想。」は下記の通りである。今回も前回に続き参加者には大変満足してもらえた。ある 50 代女性は、すぐき漬けの大ファンで筆者に会うことをとても楽しみにしてくれており、時間内に参加ができなかったが社会実験終了後に駆けつけてくれた。時間外の特別参加が合計 3 名もあり、とても興味を持たれていたことが分かった。また事務局からは、前回以上に良い発表であったと大変褒めてもらった。

- ・ お会いできてすごく嬉しかった。これからもよろしくお願いします。
- ・ 参加された皆さんのお話や興味の持ち方が素晴らしかった。
- ・ とても楽しいし、おいしかった。
- ・ すぐきの調理法、どのように体に良いかを知ることができて、とても勉強になった。
- ・ おいしいお酒に合うすぐきを頂けて楽しかった。

- ・ 楽しく食べ、飲むことの原点。素晴らしかった。
- ・ 楽しかった。食事するのも非常に大切なこと。
- ・ おいしかった。楽しかった。
- ・ すぐき漬の歴史がよくわかった。森田さんのすぐき漬への情熱がよく伝わってきた。
- ・ お話も食事もよかったです。お土産までありがとうございました。
- ・ とても良かった。(2名)
- ・ よかった。
- ・ 楽しかった。お酒の力もあって盛り上がった。
- ・ おもしろかった。
- ・ 1年の締めくくりにふさわしい、本当にいいイベントだった。

今回のイベントでも前回に続き、筆者が予想していた以上に関東圏でもすぐき漬の認知度があることが分かった。「すぐき漬」というタイトルから、以前からすぐき漬を知っている参加者が申し込みをしている可能性は高い。また、自身が関西出身者や、両親が関西に縁があるなど、育った環境により幼少期からすぐき漬の存在を知っている参加者の存在が大きかった。そして前回同様、京都は観光地として有名であるため、一度は訪れたことがあるという参加者も多いのである。

前回も参加者の満足度は高かったが、今回はさらに好評であった。その背景としては、前回にはない実演の部分を追加したこと、すぐき漬のお土産を付けたことが大きいと考えられる。作り方を教える料理教室や、説明書だけではなく、実際すぐき漬の切り方を見せるということで、すぐき漬の汎用性や扱い方に対する理解が深まった。また付加価値として、イベント終了後イベントで得た知識を活用して、持ち帰ったすぐき漬を切ったり、レシピ通りに料理を作ったりする楽しさを提供できた。

生産者である筆者は、すぐき漬に慣れ親み、当たり前でいう説明する必要がないと思っていることも、すぐき漬を全く知らない参加者にとっては新鮮に映ることが分かった。また、すぐき漬について事細かく説明し、写真や動画を多用したうえで、実演を加えることで、受け身で聞き流していても、視覚から得られる情報で伝わる大きさが違うことが分かった。他の実験でも同様であるが、いかに参加者に体験してもらうかで、すぐき漬に対する理解や愛着の形成に差が生まれることが証明できた。東京での2回のイベントを通して一過性のイベントを行うだけでは顧客獲得に繋がらないことが分かり、今後の社会実験の方向性

を見直す良い契機となった。

## 8. 社会実験Ⅱ——食コミュニティ創造に向けて

社会実験Ⅰでは、すぐき漬けの認知度、普及可能性を消費者であるイベント参加者の生の声を拾うことがき、実情が見えてきた。保護者と子どもの認知度に大きな差が生まれたことから、社会実験Ⅱでは、保護者と子どもに焦点を当て、同じ対象者に数回すぐき漬けのワークショップを実施することで、より一層親子間でのすぐき漬けに関する認識や現状を把握する。またすぐき漬けを使った料理教室を開催し、アレンジレシピによる普及可能性を確認することを目的とする。

### 8.1 社会実験Ⅱ（第1回）——地域の子ども向けすぐきの種まき・間引き・本立て体験ワークショップ

#### 8.1.1 概要

従来、上賀茂地域でのすぐきの漬け込み風景は、冬の風物詩となってきた。しかし、近年その風景も見るのが少なくなっている。その背景には、後継者不足だけにとどまらず、相続税対策等で分割され、売却された後に農用地から宅地に用途変更されていく農地が増加しているという事情がある。

以前の日本では、旧民法により家制度に基づいた家督相続が行われてきた。例えば被相続人の配偶者や子どもが複数いても、相続できるのは、後継ぎとなる長男（長女）のみとされていた。1947（昭和22）年に新民法による遺産相続制度が施行されてからは、被相続人の配偶者が二分の一、子どもには二分の一というように相続者が多ければ多いほど、遺産としての土地が細分化されていく事態が出来た。

上賀茂地域は長い歴史を持つ地域であるため、親族が周辺に数百年以上に渡り住み続けている。そういった人々は、親族がすぐき農家である割合が高く、すぐき漬に親しみと深い知識を持っていた。しかし、新民法による遺産相続制度が施行されてからは、遺産として農地を譲り受けた非農業者が農地を売却してしまう例が多くなり、京都市北部の都市化の進行による住宅地需要の増加もあって宅地化が進んだ。かつて農地が広がっていた上賀茂の地はほとんどが宅地化し、新たにできた宅地には上賀茂以外の地から人々が移住してきた。現在では、上賀茂に住む大多数の人にとってすぐき漬はなじみのないものとなっている。

以前の調査では、上賀茂近辺や東京での認知度調査を行った結果、家族でも保護者と子どもではすぐき漬の認知度の差が大きかった。今回の社会実験の対象は、親子での認知度の差を確認することも含め、地元上賀茂やその周辺に住む親子を対象とした。この社会実験のた

めに開催したワークショップの目的は、すぐきの種まきから収穫、漬け込み、調理を体験することで、参加者にどのような影響を与えるのか、また、価値観、行動の変化、地域やすぐき漬に対する愛着の形成に繋がるかを明らかにすることであった。

### 8.1.2 プログラム内容

この社会実験は、2015（平成 27）年秋から 2016（平成 28）年にかけて、種まき、間引き、本立てと、収穫、皮むきと、すぐき漬を使った料理教室の回を 3 回に分けて実施した。対象者は上賀茂に住む親子（2 家族 6 名）、上賀茂近隣の西賀茂地域に住む親子（1 家族 3 名）、大宮地域に住む（1 家族 3 名）、合計 4 家族 12 名である。初回は、第 1 回すぐきワークショップとし、2015（平成 27）年 11 月 3 日（祝）に実施した。プログラム内容は、次の通りである。

（実施内容）

10：00～12：00 概要説明、すぐきの歴史学習

10：20～10：30 着替え等体験準備

10：30～11：00 すぐきの種まき、新芽の間引き、すぐき菜の本立て体験

11：00～11：20 着替え、アンケート記入

最初に、すぐきについての歴史や特徴を筆者がパワーポイントで説明し、その後着替えて種まき、間引き、本立て体験をするという内容である。本来ならば、9月上旬に種をまいてから、約 2 週間後に新芽の間引きをし、新芽の間引きから 2 週間後に成長したすぐき菜の本立てをする。しかし、2 週間毎に少しの作業に、全員の予定を合わせて集まることは難しいため、事前に種をまく時期をずらし、新芽、すぐき菜に成長した状態のものを準備した。すぐき漬けについての説明風景、農業体験風景は写真 15～18 にて示す。



**写真15： すぐき漬けの歴史についての説明風景**

出典：京都市北区にて筆者の家族撮影。



**写真16： すぐきの種まき風景**  
出典：京都市北区にて筆者撮影。



**写真17： すぐきの間引き風景**  
出典：京都市北区にて筆者撮影。



**写真18： 間引いたすぐき菜を洗う風景**  
出典：京都市北区にて筆者撮影。

また、実施したアンケート内容は以下の項目である。

- Q1. 「すぐき漬け」を知っていましたか？
- Q1-1. いつから知っていましたか？
- Q1-2. なぜ知っていましたか？
- Q2. 「すぐき漬け」を食べたことがありますか？
- Q2-1. どのようにして食べたか？



Q2-2.すぐき漬けを食べた感想

Q3.「すぐき漬け」に植物性乳酸菌（ラブレ菌）が含まれていることを知っていましたか？

Q4.ラブレ菌の効果として、今までに知っていたものに丸を付けてください。

（複数選択可）

Q5.今日の感想

### 8.1.3 考察

今回の参加者は、社会実験開催時で、保護者が35～39歳、子どもは8歳4名、6歳1名、4歳3名であった。保護者を含め11名が女性、1名が男児であった。母親の出身地域は、すぐき漬けの産地である上賀茂1名、産地の隣の地域である下鴨2名、上賀茂から約10km離れた京都市内の上桂1名がとなっている。詳細を以下の通りである。

参加者数：（4家族）12名（男性：1名、女性：11名）

年齢：

4歳：3名（男性：1名、女性：2名）

6歳：1名（男性：0名、女性：1名）

8歳：4名（男性：0名、女性：4名）

35～39歳：4名（男性：0名、女性：4名）

（保護者の出身地）

上賀茂：1名

下鴨：2名

上桂：1名

（保護者の居住地）

上賀茂：2名

大宮：1名

西賀茂：1名

（全参加者の居住地）

上賀茂：6名

大宮 : 3名

西賀茂 : 3名

(家族構成)

家族 A (大宮在住)

母親 : 37歳 (下鴨出身)

子ども : 8歳、4歳

家族 B (上賀茂在住)

母親 : 37歳 (上賀茂出身)

子ども : 8歳、4歳

家族 C (西賀茂在住)

母親 : 35歳 (上桂出身)

子ども : 8歳、6歳

家族 D (上賀茂在住)

母親 : 39歳 (下鴨出身)

子ども : 8歳、4歳

アンケートの「Q1.すぐき漬けを知っていましたか?」という設問には、「知っていた」と回答したのが8名67%で「知らなかった」は4名33%である。「知らなかった」と回答したのは、年齢的に4歳がほとんどだと推測しがちであるが、母親も上賀茂出身で現在の居住地も上賀茂の家族 B では、母親がすぐき漬けを知っており、8歳の子どものだけではなく、4歳の子どものもすぐき漬けを知っていた。母親が産地から遠い上桂出身で、現在産地に隣接した西賀茂に住んでいる家族 D では、母親がすぐき漬けを知っていたのにも関わらず、8歳、6歳の両方の子どもがすぐき漬けを「知らなかった」と回答している。なお、家族 A は、母親、8歳の子どものはすぐき漬けを知っており、4歳の子どものは知らないと回答した。家族 D も家族 A 同様に、母親、8歳の子どものはすぐき漬けを知っており、4歳の子どものは知らないと回答した。すぐき漬けの認知度については、年齢だけでなく食事を提供す

る母親の出身地や環境によっても違いが出た。母親次第では、子どもに伝承されない可能性が高いといえる。

「Q1-1.いつから知っていましたか？」という質問には、「子どもの頃から」が2名、10年前」1名、「3年前」8歳1名、「20代のころから」1名であった。比較的前からすぐき漬けを知っているという結果となった。

「Q1-2.なぜ知っていましたか？」には、地元ならではの「保育園の給食で食べました」という8歳の回答が1名、「農家の方に頂いた」1名、「祖父が漬けていた」1名、「母に教えてもらった」1名、「よくもらって、買って食べていた」が1名であった。幼児期の記憶であるにも関わらず、保育園の給食で食べたことが記憶に残っているというのは、その子どもにとってとても印象的な出来事であったに違いない。

「Q2.すぐき漬けを食べたことがありますか？」では、「食べたことがある」が83%であり、すぐき漬けを知らないと答えた子どもも味覚で食べた記憶を思い出したようだ。

「Q2-1.どのようにして食べたか？」については、ほとんどが「そのまま食べる」であった。それ以外の回答では、「チャーハン、雑炊」とあった。地元やすぐき漬けを食べる機会が多い近隣の住民でもすぐき漬けの食べ方については、よく知れ渡っている食べ方でしか食べていない可能性がでてきた。

「Q2-2.すぐき漬けを食べた感想」は、「歯ごたえ」や「カリカリ感」といった食感に関する回答と、「酸っぱくて美味しい」という酸味に関する回答ばかりであった。

「Q3.すぐき漬けに植物性乳酸菌（ラブレ菌）が含まれていることを知っていましたか？」は、75%が「知らなかった」と回答し、すぐき漬けとラブレ菌の関係性が希薄であることがわかった。「Q4.ラブレ菌の効果として、今までに知っていたものに丸を付けてください。（複数選択可）」では、以前の調査同様、「腸内環境を整える」との回答が多数で、「腸内環境＝便秘」というイメージが強かったのか、次いで「便秘解消」との回答があり、新たな傾向が見られた。

「Q5.今日の感想」では、下記のコメントがあった。現場でも、もう少し作業を続けたい、「もっとしたい」との声が聞こえ、子どものはしゃぐ声が響いていた。今回は参加者にお土産として、本立てしたすぐき菜を持って帰ってもらうこととした。そのため、土のついたすぐき菜を水洗いしてもらったのだが、その作業が楽しいという声もあった。

- ・ 種まき、間引き、お野菜を洗うなど色々な体験ができて楽しかった。

- ・ まだまだやり足りないので、いつでもお手伝いに呼んで下さい！！
- ・ すぐきの種まきは初めてしたので、親子で貴重な体験をさせていただきました。
- ・ すぐき菜を洗うのが楽しかった。
- ・ すぐきの種まきが楽しかった。
- ・ すぐき菜を間引く意味が初めて分かった。
- ・ 楽しかったからもう一度やりたいと思った。
- ・ すぐき菜間引くのが楽しかった。
- ・ すぐき菜を洗うのも楽しかった。

アンケート以外での子どもたちの様子としては、一人の子どもが農業体験中にカタツムリを見つけると、周りも騒ぎ立て、大興奮していた。捕ったカタツムリは家に持ち帰り虫かごで育てるようである。また筆者が、次回である第2回の社会実験の日時をスクリーンに映し出すと、筆者が説明する前に、子どもたちが声に出して読み、次の予定を忘れないよう親や周りの子どもと共有していたのが印象的であった。実験最後に収穫したすぐき菜と共に、筆者の畑で育てた野菜をお土産に渡したところ、一人の子どもはネギを大事そうに抱え、赤ちゃんをあやすようにゆらゆらと揺らしていた。

京都市内の住宅地の中でも田畑が比較的多く残っている地域に住んでいるにも関わらず、すぐき菜を使った農業体験がこんなにも新鮮で楽しい思い出になったということは非常に驚くべき結果であった。筆者の子どもの頃とは違い、この20年足らずの間で、いかに子どもたちが土や植物に触る機会が減っているのかが証明された結果となった。楽しい思い出であれば子ども達の記憶にも残りやすく、このように楽しい思い出とともに自然とすぐき漬けの存在を大きくしていきたいと考える。

## 8.2 社会実験Ⅱ（第2回）——地域の子ども向けすぐきの収穫・皮むき体験ワークショップ

### 8.2.1 概要

今回の社会実験は、2015（平成27）年秋から2016（平成28）年にかけて第1回目を種まき、間引き、本立て体験、第2回目収穫、皮むき体験、第3回目をすぐき漬けを使った料理教室としている中の、第2回目である。2015（平成27）年11月3日に第1回目の社会実験を実施し、1ヶ月と1週間後の2015（平成27）年12月12日（土）に第2回目の社会

実験を実施した。

今回の実験の目的は次の4つあった。第1回目でまいた種が発芽しているのか、間引いた芽がどのくらい成長しているのか、本立てした菜っ葉が成長し収穫できるようになっているのかを確認する。成長したすぐきを子どもたちに収穫させ、皮をむき漬け込みを行う。また、今回は実際にすぐきで様々な食べ方をし、参加者がどのような感想を持つかを検証する。そして、前回の社会実験から今回までの間で子どもたちがどのような変化があったか、さらに今回の社会実験ですぐき漬けに対してどのように感じるかを調査する。

### 8.2.2 プログラム内容

今回のプログラムの詳細は以下の通りである。

(実施内容)

- 10:00~12:00 概要説明、すぐき漬けの作業工程と発酵についての学習
- 10:20~10:30 着替え等体験準備
- 10:30~11:00 すぐきの収穫・皮むき体験、生、塩漬けすぐき、すぐき漬け、ふろふき(すぐき、かぶ、大根)の食べ比べ
- 11:00~11:20 着替え、アンケート記入

作業前に漬物になるまでの工程と、すぐき漬けに必要な「発酵」について、身の回りにある発酵食品を例に挙げ、なぜ発酵するのかというメカニズムを子どもにわかるよう説明した。日本の食事には、発酵食品が多く取り入れられており、子どもたちにも発酵食品に対して親しみを持たせることで、すぐき漬けとの関連性に対する認識を深めてもらうためである。

農業体験としては、成長したすぐきを収穫し、子どもたちで皮をむき、漬け込むまでを体験させる。最後に収穫したすぐきを生、塩漬け、ふろふき、そしてすぐき漬けとなった状態で食べ比べる。すぐきは漬物以外でも食べることができることを知り、すぐきの汎用性を確認する。実際食べることですぐきについての深い知識を持ち、愛着の形成につなげる。食べ比べた感想は、アンケートの回答から抽出する。社会実験の様子は、写真19~21にて示す。



写真19： すぐきの収穫風景  
出典：京都市北区にて筆者撮影。



写真20： すぐきの皮むき体験  
出典：京都市北区にて筆者撮影。



写真21： ふろふきの食べ比べ、すぐき漬けの試食

出典：京都市北区にて筆者家族撮影。

なお、アンケートで確認した項目は次の通りである。

Q1.今日のワークショップで一番楽しかったことは？

Q2.一番おいしかったふろふきはどれですか？

Q2-2.どのようにおいしかったですか？

Q3.すぐきはどの状態で食べるのがおいしかったですか？（複数選択可）

Q4.すぐき漬を食べた感想

Q5.2回のワークショップを通じてお子さんの変化はありましたか？

Q6.前回持ち帰ったすぐき菜をどのようにして食べたか？

Q7.今日の感想

### 8.2.3 考察

前回と今回を通して子どもたちの様子を見てみると、特筆すべきことは、農業体験をとて喜んでいただことである。子どもたちが楽しんでいた様子は写真からも読み取れる。今回は、カブが20～30 cm、葉が80～100 cm、重さ800～1500 gほどに成長したすぐきを収穫したが、全長1m前後という大きさは、参加者の5歳児の身長に該当する。それ以外の子どもであっても、かなりの力を必要とし、収穫作業は重労働である。しかし、参加した子どもたち

は、とても楽しそうに収穫し、もうこのあたりで収穫を終え皮むき作業に移ろうとしても、まだまだ収穫したいというほどであった。子どもたちが満足するまで収穫し終えた後、すぐきの皮むき作業に入った。

皮むきの工程では、包丁を使う作業は筆者と親族で行い、子どもたちにはピーラーで皮をむく作業のみしてもらった。この作業も子どもたちにとっては非常に楽しい作業のようで、なかなか次のプログラムに移れなかった。

最後は室内に戻り、すぐきの生の状態、塩漬け、すぐき漬けの状態を試食し、すぐきをふろふきにしたもの、大根をふろふきにしたもの、カブをふろふきにしたものを食べ比べた。筆者の予想以上に、すぐきの様々な状態の食べ比べが子どもたちに好評であった。とくに、すぐき漬は、おいしいおいしいと言って、子どもたちに出した鉢はすべてなくなり、保護者のテーブルにまで足りないと言って食べに行くほどであった。参加者の感想については、アンケート内容からも表れている。

ここからは、アンケート結果を示す。「Q1.今日のワークショップで一番楽しかったことは？」というアンケートの質問に対して、58%が「すぐきの面取り（皮むき）」と回答し、42%が「ふろふき食べ比べ」と回答した。収穫時も楽しんでいたが、道具を使った皮むき作業がさらに楽しかったようである。図15は楽しかった作業に関するアンケート結果である。

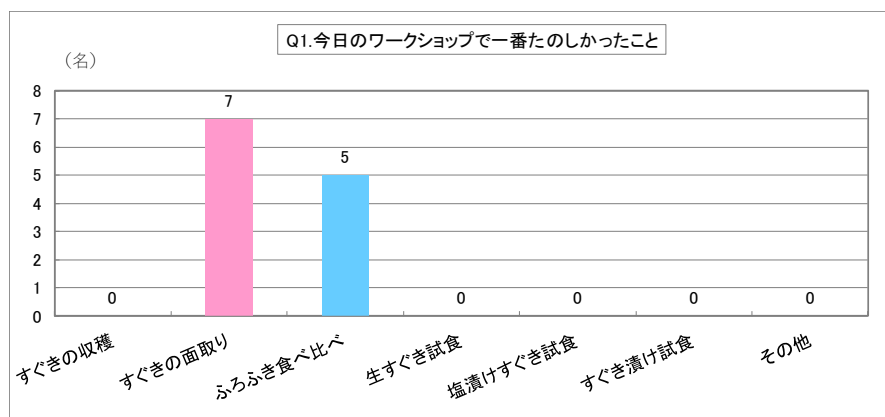


図15：第2回すぐきワークショップ 楽しかった作業結果

出典：筆者作成。

「Q2.一番おいしかったふろふきはどれですか？」には、83%が「すぐき」、17%が「大根」と回答した。各野菜にばらつきが生じると予想していた筆者は、ここまで「すぐき」の人気の高いとは意外であった。また「カブ」と回答したのが保護者、子ども共に0人だったのが驚きである。



「Q2-2.どのようにおいしかったですか？」との質問には、ふろふきの美味しさについての質問であったが、「歯ごたえがあって美味しかった。」、「すぐきは、生でもえぐみがなくて食べごたえがあった。」、「やわらかくて美味しかった。」との回答があった。

「Q3.すぐきはどの状態で食べるのがおいしかったですか？（複数選択可）」では、「すぐき漬」との回答が一番多く、7名であった。次に「生」が4名、「塩漬け」、「ふろふき」が2名、すぐき菜は0名であった。やはりすぐきは「すぐき漬」という完成された状態がおいしいと感じている人が多いことが分かった。さらに驚いたことは、すぐき漬けの状態が美味しいと回答した7名中、保護者は2名で、あとの5名は子どもだった。子どもの参加者は全員で8名となるため、63%5名の子どもがすぐき漬けの状態が美味しいと感じたことになる。5名の子どもの年齢は、8歳2名、6歳1名、4歳2名である。まさか4歳児がすぐき漬けを美味しいと感じると思っていなかったため、非常に驚く結果となった。

味覚に関する研究論文の中で中西由季子は次のように述べている。「味覚は、味蕾に受容体が存在するものとして定義されている。味蕾は総数の約2/3程度が舌に存在している。舌の先端側の味蕾には鼓索神経、基部側の味蕾には舌咽神経という脳神経が連絡しており、味細胞で受容された味覚は、成人では、5000～7500個、乳児では約12,000個も存在するといわれており、乳児は成人より敏感に味覚を感じ取っていると推察される。」(中西2020:29)。また、Hanako ママ web のホームページには、「味蕾は生後約3ヶ月目からできはじめ、およそ10,000個に成長。そして大人になるにつれてその数が減っていき、20～30代には7,500個、60代以上になると3,000個にまで減少するのだそう。つまり子どものほうが大人よりも味覚をより感じやすい。」(URL32)と味蕾について説明がある。大人になるにつれ味蕾が減少していくのであれば、すぐき漬けを美味しいと回答した5名の子どもの味覚が正しく、すぐき漬けの美味しさが正しく伝わったことになる。図16は食べ比べの結果をグラフで表わしたものである。

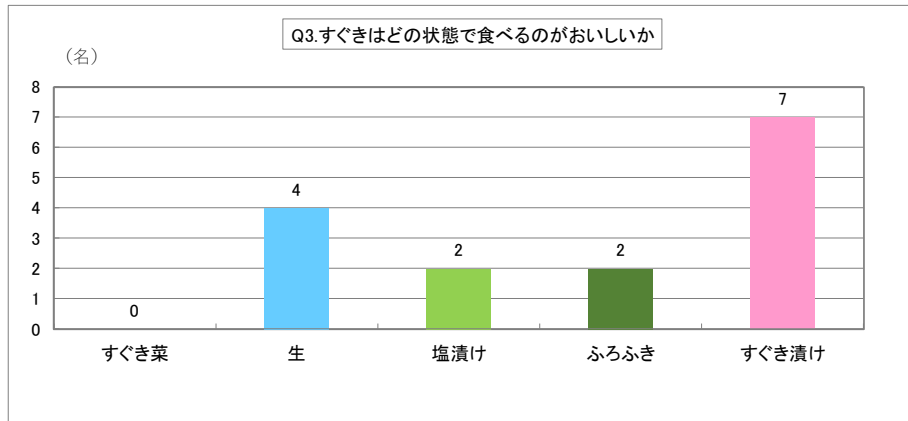


図16：第2回すぐきワークショップ すぐきの食べ比べ結果

出典:筆者作成。

「Q4.すぐき漬を食べた感想」では、「すっぱくて美味しかった。」「また食べたいと思うほど美味しかった。」「カリカリ、シャキシャキした食感が良かった。」などという内容の回答が多かった。

「Q5.2 回のワークショップを通じてお子さんの変化はありましたか?」に関しては、下記のような回答があった。筆者の予想を上回る効果が出た回答であったので、以下に全文記述する。

- ・ 土や虫いじりが平気になった。植物の成長を楽しみに思うようになった。
- ・ 学校の通学路で見かけると、「これ、すぐき!」と葉っぱで見分けることができた。興味を持つようになった。
- ・ すぐき漬が少し苦手だったが、ぱくぱくとたくさん美味しく食べられるようになった。どのようにしてすぐきができるか知れてとても良かった。
- ・ みんなと一緒にだと野菜もおいしく食べられたので良かった。

「Q6.前回持ち帰ったすぐき菜をどのようにして食べたか?」の質問には、「じゃこと炊いた。チャーハン。」「じゃこと一緒にゴマ油で炒めた。」「味噌汁、葉はじゃことゴマ油で炒めた。」などの回答があった。筆者の家族が、前回の実験の最後に、すぐき菜の食べ方をいくつか紹介したのだが、紹介された食べ方ばかりで、他の食べ方に挑戦しなかったようである。

「Q7.今日の感想」では、貴重な感想であったので、全内容を以下に記載する。

- ・ 種まき、間引き、収穫、皮むきとなかなか体験できないことができ、子どもも大人も楽しめた。すぐきの歴史やすぐき漬の作り方を初めて知った。
- ・ 子どもたちがとても楽しく参加できる様子が伝わってきた。「マンパワー」として子どもたちも、そこそ役に立つのだと感じた。休みの度に手伝いたいと言い、子どもの頃から大人の仕事をみて手伝うことは大事だと感じた。「危ない」と注意するばかりでなく、今後はやらせてみようと思った。
- ・ 普段経験のできないことをたくさんでき、種まきから収穫に試食まで、貴重な時間になった。他にも、すぐきについても詳しい話が聞けて本当に良かった。
- ・ どの作業においても、全部楽しんでできたと思う。なかなかできない貴重な体験をさせていただき、ありがとうございました。

アンケート内の感想に書かれていたが、試食の際に大根が嫌いでふろふきを食べられない子どもが一人いた。筆者は、嫌いでも一度口にして、まずいと感じたら吐き出してもいいから食べて欲しいと頼んだ。周りで聞いていた一人の子どもが「私好き、おいしいで。」と言うと周りの子どもたちも自分も好きでおいしいと言い出した。その声のおかげで苦手な子どもは大根を口にすることができた。口にできただけではなく、おいしく感じたようで、「おいしい。おいしい。」と言ってぱくぱくと食べたのである。この姿には、筆者も驚いた。

また、同アンケート内の感想で、「子どもの頃から大人の仕事をみて手伝うことは大事だと感じた。危ないと注意するばかりでなく、今後はやらせてみようと思った。」という内容があった。

前回、今回と2回行った社会実験の中で、筆者の子どもの頃であれば、お手伝いが面倒で楽しいと思わなかった「野菜を洗う」ことや「皮をむく」ことが、今の子どもたちには楽しくて仕方のないことなのだと感じた。さらに、学校でも道端でも家の庭でも普通に見つけることができる「カタツムリ」をまるで宝物を見つけたように、みんなが目を輝かせていたことや、大切に持ち帰る様子は衝撃的であった。前回も述べたが、いかに今の子どもたちが自然に触れ合う機会が減っているかが浮き彫りとなった。また、昔よりも子どもたちを過保護に育てている親が多い傾向にあると感じた。さらに、すぐきの食べ比べから子どもはすぐき漬の美味しさを大人以上に感じ取ることができることが分かった。これらのことから、未来の消費者である子どもに対して、味蕾が成人よりも多い子どもの頃に、いかにすぐき漬

を食べる機会を増やすことが、今後のすぐき漬けの存続や発展にとって重要であるかを確認できたのではないかと思われる。

### 8.3 社会実験Ⅱ（第3回）——地域の大人向けすぐきピザの試食会

#### 8.3.1 概要

地域の親子を対象とした社会実験の最終回では、すぐきを使った料理教室を実施した。第2回目のすぐきの収穫・皮むき体験のワークショップでは、帰り際に今年最初に漬け上がったすぐき漬を土産として手渡した。目的は、すぐき漬けを持ち帰り、アレンジ料理を考えさせ、考えたレシピを第3回目のワークショップの料理を作るためである。実施前に、保護者の1人にすぐき漬けをどのようにアレンジして食べたかを確認した。すると、お茶漬けやそのまま食べるという回答ばかりで、少し手を加えてもチャーハンとしての食べ方くらいであった。他の保護者を含め、すぐき漬けの食べ方に対して、以前から持っている固定概念を払拭してまで、各自でアレンジしてレシピを考えることはできないようであった。

そこで、筆者は、すぐき漬けに対する和食のイメージを取り払うべく、手軽にアレンジするだけの食べ方を試行錯誤した。以前東京で実施した社会実験のアンケートから、チーズとすぐき漬けの相性が良いことをヒントに、市販のピザ生地にはチーズとすぐき漬けをのせて焼くだけのすぐきピザを考案した。

今回の実験では、地域の親子向けの料理教室で作るピザをまず大人にターゲットを絞って試食を行い、食べた感想を基に地域の親子向けの社会実験を設計した。

#### 8.3.2 プログラム内容

同志社大学大学院総合政策科学研究科博士課程の今里ゼミでは、月1回の研究発表会後、懇親会を開催している。今回は、懇親会に参加している大学院生を対象にすぐきピザの試食会を行い、アンケートを実施した。

すぐきピザには、市販のピザ生地（クラスト）を使用し、すぐき漬けとチーズをベースとし、トッピングは、ピザのトッピングに多いものやすぐき漬けと合いそうな、じゃこ、ベーコン、ハム、ウィンナー、アボカドを選んだ。今回は特別に、猪肉の燻製もトッピングに加えた。すぐき漬けとチーズに加え各種のトッピングを1種類だけ追加し、最後にすべてのトッピングを乗せたピザも作った。オーブンを250度に予熱し、様子を見ながら5～7分焼き、全部で8種類のピザを作った。写真22～24はすぐきピザ試作会の記録である。



写真22： すぐきピザ作り

出典：京都市中京区にて筆者の同級生が撮影。



写真23： すぐきピザ焼き上がり確認

出典：京都市中京区にて筆者の同級生が撮影。



写真24： すぐきピザ試食風景

出典：京都市中京区にて筆者撮影。

試作に際し、参加者に確認したアンケート内容は下記通りである。

Q1.すぐきピザのトッピングでおいしかったものはどれですか？（複数選択可）

Q2.すぐきピザを食べた感想を聞かせてください。

Q3.今後お家でもすぐきピザを作りたいと思いましたか？

Q4.すぐき漬けに合うお酒はどれだと思えますか？（複数選択可）

### 8.3.3 考察

試作会の参加者は、20代から70代の幅広い年齢層で、出身地は近畿圏だけではなく、京都から福岡県までのバラエティに富んだメンバーで実施した。アンケート結果は以下の通りである。

参加者数：8名（男性：4名、女性：4名）

年代：20～70代

20代：1名（男性：1名、女性：0名）

30代：1名（男性：0名、女性：1名）

40代：0名（男性：0名、女性：0名）

50代：1名（男性：1名、女性：1名）

60代：2名（男性：1名、女性：1名）

70代：1名（男性：1名、女性：0名）

（参加者出身地）

東京都：1名

愛知県：1名

京都府：3名

大阪府：1名

徳島県：1名

福岡県：1名

ソウル：1名

（参加者居住地）

東京都：1名

滋賀県：1名

京都府：7名

徳島県：1名

「Q1.すぐきピザのトッピングでおいしかったものはどれですか？（複数選択可）」という質問では、「すぐきだけ」のピザと、「アボカド」のトッピングが一番人気であった。次に、「いのししの燻製」、そして「全部」のトッピングを載せたピザの順となった。ピザのトッピングでよく見かける「ベーコン」、「ハム」、「ウィンナー」を挙げた者は1人もなかった。図17はすぐきピザのトッピングで美味しかったトッピングの集計結果である。

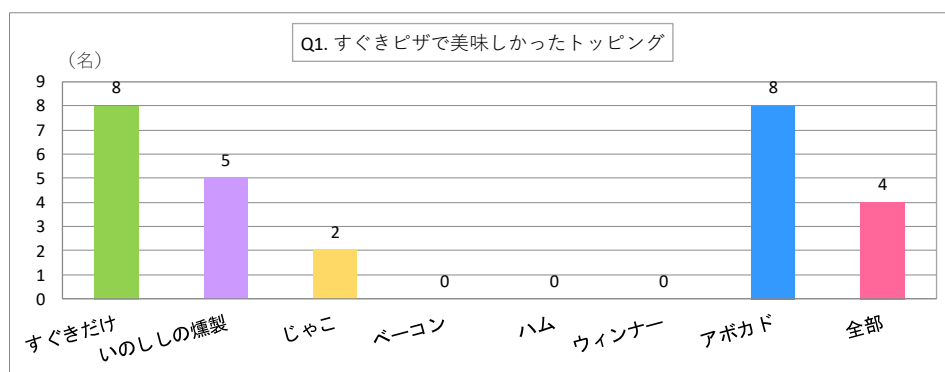


図17：すぐきピザトッピング集計結果

出典：筆者作成。

「Q2.すぐきピザを食べた感想を聞かせてください。」でトッピングを選んだ理由が判明した。下記アンケート内容を記載する。

- ・ ベーコン、ハム、ウィンナーのトッピングは、あまりにもトッピングの素材が全面に出て、自己主張が強く感じた。肉類の中でも猪肉の燻製は、すぐき漬けの良さを消すことがなくとても良かったが、今回はたまたま入手できたので、トッピングのメニューに加えるのは難しいかと思った。
- ・ トッピングの素材はすぐき漬をサポートするような素材が望ましい。
- ・ 思った以上にアボカドのトッピングが美味しかった。
- ・ アボカドはディップした状態で使うのもいいかもしれない。
- ・ すぐき漬けとチーズの相性が良いのが驚きだった。
- ・ すぐき漬けはそのまま食べることにしか考えつかなかったため、ピザという発想に驚いた。
- ・ すぐき漬けとチーズだけのピザが一番シンプルで美味しく感じた。

上記のように、ピザのトッピングに欠かせないと思われる「ベーコン」、「ハム」、「ウィンナー」はそれぞれの味が強すぎ、すぐき漬けを主体とするピザにするにはすぐき漬けの味を消してしまうという結果となった。加工肉に代わり、「アボカド」のトッピングは、すぐき漬けの味を消すことなく存在できることが分かった。また、今回もすぐき漬けとチーズの相性の良さを示す反応が出た。今回は対象者が比較的年齢層が高かったことが影響しているかと考えられる。今回の結果から、今後すぐきピザを使った社会実験の歳には年齢による嗜好も考慮することとする。

「Q3.今後お家でもすぐきピザを作りたいと思いましたか？」では、全員が「作ってみたい」との回答であった。試食時には、作り方を説明すると簡単においしくピザができることに驚かれた。

「Q4.すぐき漬けに合うお酒はどれだと思いますか？（複数選択可）」では、人気が高かったのは「ワイン（赤）」、「ワイン（白）」、「ビール」、「日本酒」の順であった。今回用意があった酒類は、日本酒、焼酎、ビール、赤ワイン、白ワインであったため、東京で開催した社

会実験では、人気の高かった「マッコリ」との回答はなかった。用意するアルコールの種類と質、試食する料理内容でアンケート内容は左右されるが、すぐき漬けに合うアルコールとして、新たにワインやマッコリを加えることができると考える。

## 8.4 社会実験Ⅱ（第4回）——地域の子ども向けすぐき漬けを使った料理教室（ピザ作り体験）

### 8.4.1 概要

ピザ作り体験を行う背景としては、現在の日本の和食、漬物離れに対する問題意識が大きい。戦後、アメリカによる復興支援から、日本は栄養改善施策が進められ、学校ではパン給食が導入された。給食の献立に、パン、焼き魚、牛乳などが一緒に提供されたことから、日本人は徐々に和洋混合の組み合わせでも、違和感を持つ者が少なくなってきた。現在の日本では、和食中心の食卓から、様々な国の料理が並ぶようになり、以前ほど米を食べなっている（読売新聞「食ショック」取材班 2009：162-165）。

2003（平成15）年7月に京都市内の小学4年生2クラス77名（男子42名、女子35名）を対象にある調査が行われた。「あなたが体にいいと思う夕食の絵を描いてください。描いたお料理の名前もいっしょに書いてください。」と印刷した画用紙と色鉛筆とを一緒に生徒に配布し、絵を描いてもらうという調査委内容である。

主菜を描いた80%の児童が魚料理を描いていたが、調理法は90%が焼き魚であった。魚料理を描いた80%の児童に対し、肉料理を描いた34%の児童は、肉料理の種類が豊富で、ステーキ、ハンバーグ、からあげ、とんかつ、餃子など子どもたちが好きな料理が並んでいた。その他としては、マーボー豆腐や八宝菜などの中華料理が描かれていた。また副菜には、野菜を使った料理を描いた児童が85%と多かったが、ほとんどがサラダを描いていた。野菜料理以外の副菜には漬物類や納豆が含まれているのだが、そういった料理を描いた児童は77名中17名で、漬物を描いた児童は17名中5名であった（鎌田他 2006：363-364）。

この調査結果からも、現代の日本の食卓での和食の存在が薄れていることがわかる。和食の中でも漬物に対する意識の低さが目立った。2.6 すぐき農家を取り巻く現状で1985（昭和60）年から2019（平成31）年までの漬物生産量の推移を図9に表わした。図9からは、1985（昭和60）年から2019（平成31）年までの34年間で、漬物の総生産量は緩やかに減少していることがわかった。漬物生産量が一番高かった1991（平成11）年から比べると、近年では約4割減少していることとなる。また現在、漬物の生産量が一番多いのはキムチ



で総生産量の約 3 割を占めている。

また、前述の同項にて主な漬物の年間生産量の推移を図 10 で表わしている。1999（平成 11）年から 2017（平成 29）年までの 16 年間、キムチが漬物の年間生産量第一位を独走している。キムチが人気の理由を考えたところ、他の漬物との違いは明らかであった。キムチは単独で食べる以外に、豚キムチ、キムチ鍋等汎用性の高い漬物であるからではないかと推察できた。すぐき漬けの今後の展開を考えると、和食離れしている日本人に和食以外の食べ方、様々な国の料理やアルコールとのコラボレーションを提案するところに行き着いた。地域の親子対象の社会実験の最終回では、子どもに人気で手軽に作れるすぐき漬けのピザ作りで締めくくることがとした。

#### 8.4.2 プログラム内容

今回のプログラムの詳細を下記に示す。

（実施内容）

- 11：30～11：40 概要説明
- 11：40～11：50 手洗い
- 11：50～12：15 すぐきピザ作り（トッピング、盛り付け 10 種）
- 12：15～13：00 試食（10 種の味の違いを確認し、すぐきに合うトッピングを探す）
- 13：00～13：30 アンケート記入

すぐきピザ作りには、市販のピザ生地（クラスト）を使用した。すぐき漬けとチーズをベースとし、トッピングは、ピザのトッピングに多いものやすぐき漬けと合いそうな、じゃこ、ツナ、ベーコン、ハム、ウィンナー、アボカドの 6 種類を用意した。また、すぐき漬け以外に京の三大漬物である、千枚漬け、しば漬けもピザのトッピングに加えた。千枚漬け、しば漬けのトッピングにはすぐき漬けを入れず、チーズだけ加えた。すぐき漬けとチーズのみのピザ、千枚漬けとチーズのみのピザ、しば漬けとチーズのみのピザ以外に、すぐき漬けとチーズに加え各種のトッピングを 1 種類だけ追加し、最後にすべてのトッピングを乗せたピザを作った。

子どもがピザの盛り付けをするので、全ての具材には、盛り付け時に具材が混合しないよう、具材の名前をひらがなで表示した名札を付けた。合計 10 種類のピザを食べ比べ、すぐ

き漬けの酸味を子どもたちはどのように感じるのか。すぐき漬けはどのトッピングと相性  
がいいのか。また手軽にすぐき漬を使ったアレンジレシピを提供することで、母子にどのよ  
うな影響を与えることができるのかを調査した。参加者は今まで同様 4 歳から 8 歳の子ど  
も 8 名（女子 7 名、男子 1 名）とその母親 35 歳から 39 歳（4 名）の計 4 家族 12 名であ  
る。

社会実験の様子は、写真 25～27 で示した。



**写真25： すぐきピザトッピング風景**

出典：京都市中京区にて筆者撮影。



**写真26： 完成したすぐきピザ10種類**

出典：京都市中京区にて筆者撮影。



**写真27： すぐきピザの食べ比べ**

出典：京都市中京区にて筆者撮影。

配布したアンケート内容は、以下の通りである。

Q1.すぐきピザのトッピングでおいしかったものはどれですか？（複数選択可）

Q1-1.すぐきピザで一番おいしかったトッピングはどれですか？

Q1-2.すぐきピザを食べた感想を聞かせてください。

Q1-3.今後お家でもすぐきピザを作ってみたいと思いましたが？

Q1-4.すぐきのピザのように他にも簡単に作れるアレンジレシピがあればチャレンジしてみたいですか？どういう料理であればチャレンジしたいですか？（例：ひと手間加えるだけの洋風レシピ等）

Q2.ご家庭で作られるお料理はどういったメニューが多いですか？（複数選択可）

Q2-2.お子様が好きなメニューを教えてください。（例：お姉ちゃん：パスタ、妹：ハンバーグ等）

Q3.保護者のみなさんにお伺いします。すぐき漬に合うお酒はどれだと思えますか？  
（複数選択可）

Q4.保護者のみなさんにお伺いします。前回の12月に開催したワークショップから今日まで、お子さんに変化などはありましたか？あれば教えてください。（例：野菜が食べられるようになった等）

Q5.今日の感想

### 8.4.3 考察

今回の社会実験では、母子共に一緒に楽しみながら、みんなでわいわいとピザ作りを体験していたのが印象的であった。

ここからは、アンケートの考察を行う。「Q1.すぐきピザのトッピングでおいしかったものはどれですか？（複数選択可）」という質問には、「ウィンナー」のトッピングの人气が一番高く、次いで「すぐきだけ」、「千枚漬けだけ」、「ベーコン」のトッピングという結果であった。図18はすぐきピザで美味しかったトッピングを集計したものである。

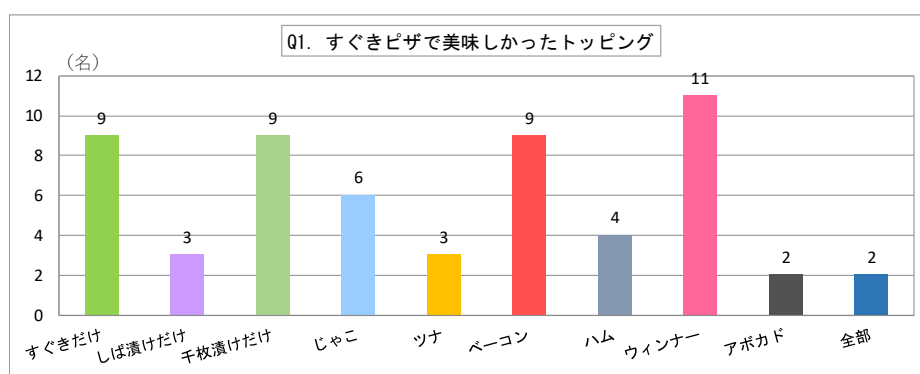


図18：すぐきピザトッピング集計結果（対象者：親子）

出典：筆者作成。

「Q1-1.すぐきピザで一番おいしかったトッピングはどれですか？」では、一番人気は「千枚漬けだけ」、次いで「ウィンナー」のトッピング、その次が「すぐきだけ」、「ベーコン」のトッピングとなった。「千枚漬けだけ」のピザを選んだのは、他のトッピングと比べ、8歳2名、5歳1名、4歳1名の子どものみであった。子どもには、酸味のない千枚漬けがおいしいと感じたのである。

前回様々な年代の大人みで行ったすぐきピザの試作会では、「すぐきだけ」と「アボカド」の人气が高く、今回とは異なる結果となった。今回の実験から、試食する年代や食習慣によって、好みに違いが出るのだと推測される。唯一の共通点は、「すぐきだけ」のピザの人气の高さである。すぐき漬けにチーズをのせたピザは、シンプルではあるがすぐき漬けの個性を引き出すことのできる料理と言える。

「Q1-2.すぐきピザを食べた感想を聞かせてください。」で、下記のような回答があったので、全文記載する。8歳の子どもの中でも、すぐきのピザをおいしく感じる子どももいた。今までの調査と今回の調査からもチーズとの相性がとても良いという結果となった。

- ・ どのトッピングにも基本的に合う感じでした。
- ・ すぐきを味わうなら、すぐきだけが一番シンプルで美味しく感じました。
- ・ ちょっと酸味が強くて食べづらかったけどおいしかったです。(8歳女子)
- ・ すぐきの風味がチーズや加工肉と相性が良くて美味しかったです。
- ・ 思ったより、すぐきだけのピザがおいしかった。(8歳女子)
- ・ 普段あまり食べないほうですが、今日は子どもがよく食べていたので美味しかったんだと思います。
- ・ まずいものもあったけど、美味しいピザが多かったです。(8歳女子)
- ・ 初めて食べたけど、チーズとの相性が良いのだと思いました。
- ・ すぐきは嫌いだけどピザにすると、とても美味しかったです。また食べたいです。(8歳女子)

「Q1-3.今後お家でもすぐきピザを作ってみたいと思いましたか?」という質問には、全員が「作ってみたい」と回答した。「Q1-4.すぐきのピザのように他にも簡単に作れるアレンジレシピがあればチャレンジしてみたいですか? どういう料理であればチャレンジしたいですか? (例:ひと手間加えるだけの洋風レシピ等)」では、「タルタルソース、たまご焼き、サラダ、餃子、チャーハン」、「すぐきは保存もきくので、ひと手間加えてできるものがあれば、是非作ってみたい。」、「すぐきパスタなど作ってみたいです。ガーリックとも合いそうな気がします。」、「ひと手間加えるだけのもの」との回答であった。参加者が自らレシピを考えて作ってみるのは難しそうだが、レシピを提供すると挑戦するような結果となった。

「Q2.ご家庭で作られるお料理はどういったメニューが多いですか? (複数選択可)」は、「子ども中心のメニュー」が一番多く、次いで「洋食中心のメニュー」、「和食中心のメニュー」、その次が「大人中心のメニュー」となった。和食中心との回答が少ないかと予想したが、メニューの構成については、偏りはなさそうであった。

「Q2-2.お子様が好きなメニューを教えてください。(例:お姉ちゃん:パスタ、妹:ハンバーグ等)」と、子どもの好きなメニューを聞いたところ、和食のメニューの回答があったのは下記の一家族ともう一家族の姉のみであった。

姉:餃子、パスタサラダ、そうめん、おからハンバーグ

弟：餃子、パスタサラダ、そうめん、魚

姉：ハンバーグ、たらこスパゲティー、かれいの煮つけ

妹：カレー

姉：煮込みハンバーグ

妹：スパゲティー

姉：(和食系) おひたし、煮びたし (洋食系) あさりのパスタ

妹：(和食系) きりぼし大根の酢の物、(洋食系) あさりのパスタ

「Q3.保護者のみなさんにお伺いします。すぐき漬に合うお酒はどれだと思いますか？(複数選択可)」では、「ビール」との回答が一番多く、次に「赤ワイン」で、それ以外の回答はなかった。今回はすぐきピザを試食したので、ピザのイメージが強かったのか、ピザに合う酒のみの回答となった。東京の調査では、すぐきの料理と一緒に様々な酒を飲み比べたので、今回とは異なる結果であったと推測する。

「Q4.保護者のみなさんにお伺いします。前回の12月に開催したワークショップから今日までで、お子さんに変化などはありましたか？あれば教えてください。(例：野菜が食べられるようになった等)」では、下記のような回答があった。

- ・ 漬物を食べられるようになった。次のワークショップを楽しみにするようになった。
- ・ 今まで食べていた「すぐき漬」のすぐきが、種をまいて、芽を出して、育ったものの皮をむいて、ようやくお漬物になるということが身をもって体験出来て、より身近なものになりました。
- ・ すぐきが食べられなかった子どもたちが、抵抗なく食べられるようになりました。
- ・ とくにはないのですが、すぐきが知っているものになりました。子どもは、体験したから知ってるで～と自信満々な様子でした。

「Q5.今日の感想」では、下記のような回答となったので、全文掲載する。

- ・ ピザはお手軽に作れ、すぐきとチーズの組み合わせがバッチリ！
- ・ 作ってみたくになりました（8歳女子）
- ・ ラブレ菌に興味を持つようになり、毎朝ラブレ飲料飲んでいきます。
- ・ 「すぐきピザ」はソースがなくてもすぐきのもつ味と風味でとても美味しく作れることが分かりました。家でも是非作って普及してみたいです！
- ・ 普通の所では食べられないピザを今日食べられたので良かったです。（8歳女子）
- ・ すぐきと沢山のトッピングの組み合わせを試すことができ楽しかったです。色々なものに意外と合うことが分かって、発見でした！
- ・ どのピザも美味しかったです。子どもが喜んで食べていたので、嬉しかったです。ありがとうございました。

今回のアンケートの結果には、和食離れが如実に現れていると思われる。すぐきピザの感想としては、「すぐきピザはソースがなくてもすぐきのもつ味と風味でとても美味しく作れることが分かりました。家でも是非作って普及してみたいです。」や、「すぐきと沢山のトッピングの組み合わせを試すことができ楽しかったです。色々なものに意外と合うことが分かって、発見でした。」といった、すぐきピザに対して好ましい印象の回答が続いた。その他の感想としては、「ラブレ菌に興味を持つようになり、毎朝ラブレ飲料飲んでいきます。」という回答があった。ワークショップですぐき漬けに含まれているラブレ菌の効果について話したことで、生活環境の変化が起きたものだと考える。また、「すぐきが食べられなかった子どもたちが、抵抗なく食べられるようになりました。」や、「今まで食べていたすぐき漬のすぐきが、種をまいて、芽を出して、育ったものの皮をむいて、ようやくお漬物になるということが身をもって体験出来て、より身近なものになりました。」と愛着を感じる意見もあった。

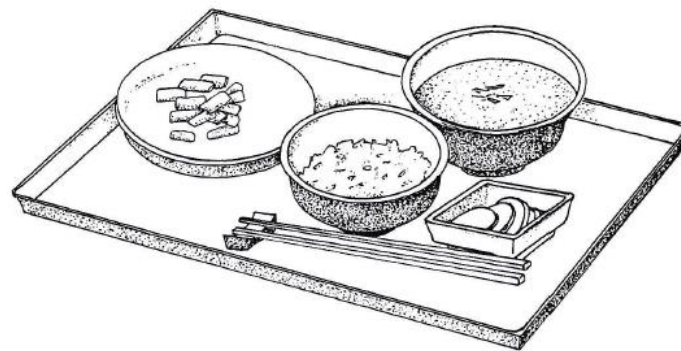
社会実験の効果としては、自らすぐきの栽培から漬けこみまでを体験することで、すぐき漬けに対する愛着の形成、漬物に対する苦手意識の克服に繋がったことを挙げるができる。2013（平成25）年に和食がユネスコ無形文化遺産に登録され、和食を見直す機会となったが、現状はさして変わらず、橋本（2015）も指摘するように、洋食やその他の料理が食卓に並んでいることが多い。今回の実験から、和食であるすぐき漬を他の料理の素材として使うことで、他の料理に形を変えながら食卓に並ぶ可能性が出てきた。また、すぐき漬けがチーズや様々なトッピングとの相性が良いことがわかり、汎用性の高さが証明できた。高

畑彩友美らは、「子どもたちは、家族と楽しい食事時間を過ごすことでコミュニケーション能力を育み、親子の相互理解を深めることで安定した人格を形成する」(高畑他 2006:298)と述べている。今回のようにすぐきピザ作りを通して、親子でコミュニケーションを取りながら作業することで、すぐき漬けに対する愛着や地元愛が形成されるだけでなく、豊かな人間性を育む機会に繋がっていくのではないかと推察される。



## 9. 社会実験Ⅲ——新たな素材とのコラボレーションによる新メニュー開発

現在、1.2 研究目的の節で引用した農林水産省の見解が示すように、日本の食卓では、和食離れが進む一方、多様な食文化を取り入れるようになってきている。図 19 は Cwiertka (2006) が古典的な食事について説明している章に掲載されていた挿絵である。ここでは、ご飯、味噌汁、副菜、漬物が描かれている。



**図19：古典的な食事**

出典：Cwiertka 2006:118 より引用。

図 20 は Ashkenazi and Jacob(2003)が現代の家庭料理として紹介しているもので、ご飯、味噌汁、主菜、副菜、漬物という構成となっている。図 19、20 共に、ご飯、味噌汁、漬物は共通して出されているものであるが、食の多様化が進んだ現在の食卓では必ず毎食出てくるものとは言い切れない。



**図20：現代の家庭料理**

出典：Ashkenazi and Jacob 2003:8 より引用。

このような環境に加え、家庭内では、食の伝承がうまく行われていないという可能性がある（参照：本論文 6 頁）。それは、筆者が 2015（平成 27）年に実施した 社会実験Ⅰ（第 3 回）——京都府立大学主催イベントでの認知度調査でのアンケート結果からも読み取れる。また、社会実験Ⅱからはすぐき漬けを子どもに伝承している母親とそうでない母親の差が見られた。

社会実験Ⅲでは、今までの社会実験の結果から、家庭内で食の伝承がうまく行われていないと仮定し、家庭以外の場として外食を通して、すぐき漬けの認知度を上げること、また汎用性確認することを目的とする。

## 9.1 イタリアでのレシピ開発

### 9.1.1 概要

現在イタリアでは、近年日本食がブームとなっている。ジェトロ（日本貿易振興機構）の 2019(令和 1) 年の地域分析レポートには、「他の欧州諸国と同様、日本食の浸透が近年目覚ましいイタリアだが、認知度が高まったのはここ数年のことだ。」(URL33) とされている。また、日本食糧新聞の 2020（令和 2）年の記事によると、イタリアは 10 ほど年前まで、日本食レストランは他の欧米諸国と比べて少なく、生魚に抵抗を抱くイタリア人も少なくなかった。「この状況が好転したのが、2015（平成 27）年にミラノで開かれた食の万博。大成功を収めた万博の中でも、日本パビリオンは毎日長蛇の列ができるほど人気を博した。」(URL34) とされている。万博以降、イタリアでは日本食レストランが増加したのだ。ジェトロでは、今後もイタリアでは日本食が浸透すると予想されている。「イタリア人は料理や素材の背景にあるストーリーに非常に興味を持ってくれる人たちだと感じている。」(URL33) との報告がある。

そこで、筆者は、すぐき漬けと様々な料理や食材とのコラボレーションから相性の良い料理や食材を発見し、将来的に海外展開することで認知を度向上させることも視野にいれていたため、イタリアの食と農業に精通している龍谷大学政策学部政策学科の大石尚子准教授に相談を持ちかけた。ジェトロや日本食糧新聞の記事の通り、イタリアでは日本食がブームとなっており、ローマやミラノなどの大都市だけではなく、地方都市にまで及んでいる。また、日本食がブームになったことで、イタリアの現地のシェフは日本の食材に注目し、イタリア料理に取り入れたいと考えているというニーズを発見することができた。大石准教授の紹介でイタリア現地のシェフによるすぐき漬けを使用したイタリア料理のメニュー開

発を進めることで、食材としてのすぐき漬けの可能性を探った。

### 9.1.2 プログラム内容

この試みに協力してくれたのはサントロ（Giuseppe Santoro）シェフであった。同シェフにより、試作を繰り返し、すぐき漬けの特性を活かした以下の新メニューが開発された。

作成日 : 2019（平成 31）年 3 月 7 日

シェフ氏名 : Giuseppe Santoro<sup>6</sup>

店 名 : 111（現在の店名 : Al 111）

住 所 : Corso Vittorio Emanuele II 111, Bari, Puglia, Italia, 70122

新メニュー : （アンティパスト）生牡蠣とすぐきのバジルソース・焼きトマト添え  
（プリモピアット）のエビとすぐきのリガトーニ ビーツソース添え  
（セコンド）蒸しすぐきと黒米野菜のゼリー寄せ パプリカソース添え

作られた新メニューは写真 28～30 にて以下示す。



写真28 : 生牡蠣とすぐきのバジルソース・焼きトマト添え  
出典:イタリア、バーリにて現地シェフ撮影。

<sup>6</sup> 試作時点では、111 で Giuseppe Santoro がシェフをしていたが、現在はオーナーもシェフも代わり、店名も変更している。



写真29： エビとすぐきのリガトーニ ピーツソース添え  
出典：イタリア、パリーにて現地シェフ撮影。



写真30： 蒸しすぐきと黒米野菜のゼリー寄せ パプリカソース添え  
出典：イタリア、パリーにて現地シェフ撮影。

### 9.1.3 考察

サントロシェフのすぐき漬けに対する感想としては、火を入れても、香りが開き、メインにもなり得るものだと感じたようだ。また、シャーベットにしても美味しいだろうと考えている。また、彼が別のシェフにも意見を聞いたところ、そのシェフは発酵に興味を持っていたようで、独自に発酵食の研究をしているため、すぐき漬けを食べたことで、漬物を作る方法などを取り入れたいと感じたという。イタリア料理のシェフの間でも日本の食材には関心が寄せられており、日本酒とともに、今後漬物が広がっていく可能性を秘めている。今回

の新メニューである前菜に関しては、生牡蠣、すぐき漬け、バジルソース、焼きトマトという食材で、日本人の口にも合いそうなコラボレーションだった。また、プリモピアットの「エビとすぐきのリガトーニ ビーツソース添え」、セコンドの「蒸しすぐきと黒米野菜のゼリー寄せ パプリカソース添え」に関しては、すぐき漬けとビーツ、すぐき漬けを蒸して黒米と野菜と共にパプリカソースで食べるという発想は日本人にはないイタリア人独自の組み合わせだと感じた。このメニューを日本のイタリアンのシェフに紹介し、筆者は今後日本のイタリア料理店でもすぐき漬けを使った料理を店に出してもらおうと計画していた。すぐき漬けは1年に1度冬にしか製造できないため、具体的には2019（令和1）年～2020（令和2）年の春までの期間を想定していたが、2019（令和1）年12月に中国の武漢市で発生した新型コロナウイルスは日本にも大きな影響を与え実施を断念することとなった。しかしながら、状況が好転し、海外からの渡航者受け入れが積極的に行われる時期が来るまでに準備を整えておくこととする。

## 9.2 日本料理店でのレシピ開発

### 9.2.1 概要

今までは和食離れしている現状に合わせ、和食以外の料理とのメニュー開発を進めてきた。しかし筆者は、日本料理に関しても、すぐき漬けを漬物という位置づけだけではなく、様々な料理に活用できるメニュー開発の重要性を感じ始めた。それは、近年の訪日旅行者数の増加に伴い、日本料理店では多数の訪日旅行者を目にするようになってきたからである。図21は1964（昭和39）年から2020（令和2）年7月までの年別の訪日外客数の推移を表わしたものであり、2015（平成27）年頃からの訪外客数の増加が顕著に表れている（URL35）。

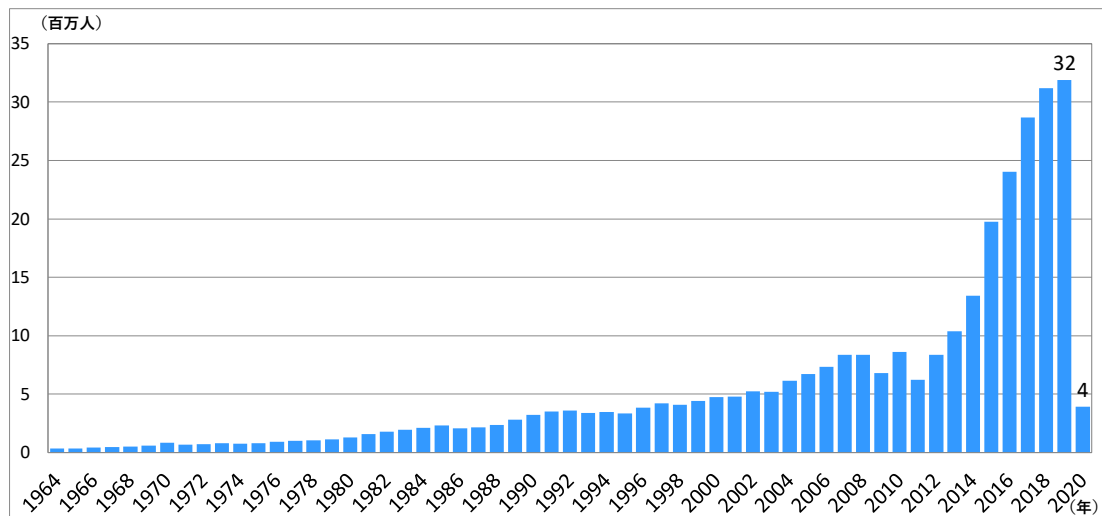


図21：年別 訪日外国客数の推移（1964-2020）  
出典：日本観光局（JNTO）日本の観光統計データに基づき筆者作成。

本社会実験では、日本人だけではなく、訪日外国人にもすぐき漬けを知ってもらうことを目的に、日本料理店でのアレンジレシピの開発を行うこととした。近年は旅行中に食べた料理をソーシャルネットワーキングサービス（SNS）にて、友人を含め世界に発信している人が多く、影響力のある人に取り上げられるとすぐに認知度向上に繋がるからである。配膳の際、料理の説明を丁寧に行う日本料理店では、すぐき漬けの歴史や製造方法、味に興味を持つ客が出てくると想定される。そこで、数年前から筆者の実家であるすぐき農家（屋号は「森益」）の取引先になっている日本料理店でミシュランガイド<sup>7</sup>に取り上げられている店を選んだ。選定理由は、料理に対してしっかりと説明を行っていることと、ミシュランガイドは世界で発刊されている地域が多く、海外旅行者にも認知度が高いという点である。日本に旅行に行くなら、名店で料理を食べたいと思う旅行者は少なくない。そこで、依頼した店舗にて、すぐき漬けを使った日本料理の新メニュー開発を行った。

### 9.2.2 プログラム内容

筆者がすぐき漬けを取引している日本料理店は2店ある。1店は、ミシュランガイド一つ星店で、日本料理の伝統を重んじており、ごはんと共にすぐき漬けを漬物として提供している。もう1店は、ミシュランガイド一つ星店ではあるが、日本料理の伝統を重んじながらも

<sup>7</sup> フランスのタイヤメーカーミシュランは、1900年より広まったばかりのドライブ文化を、安全で楽しいドライブにするため、ガイドブックを無料配布していた。当時は、自動車修理工場、市街地図、休憩のためのガソリンスタンドやホテルを掲載していた。1926年に評判の高い提供するホテルに星をつけるシステムがスタートした。日本では、2007年にミシュランガイド東京2008を発行したのが始まりで、現在は掲載地域が広がっている（URL36）。

斬新なアイデアを盛り込み旬の食材を取り入れている「研鑽ほりべ」という店だ。すぐき漬けをごはんと共に漬物としても提供しているが、既にメインの料理の中にすぐき漬けを取り入れており、積極的に新しいことにチャレンジする店である。研鑽ほりべ以外のもう1店舗でも、すぐき漬けを使った料理の試作は行ってもらったが、店頭に出るまでに至っていないため、今回は研鑽ほりべで、さらなる新メニュー開発を行った。なお、両店舗は、2020（令和2）年10月9日に発売された『ミシュランガイド京都・大阪+岡山 2021』において継続して一つ星を獲得している（URL37）。

作成日       ： 2019（平成31）年2月21日  
料理人氏名： 堀部 努  
店       名： 研鑽ほりべ  
住       所： 〒604-8221 京都府京都市中京区天神山町 273  
ミシュランガイド： 星一つ  
新メニュー： 和牛の塩釜焼き、鱈のあぶり、寒鱈ご飯

新メニューの1品目の和牛の塩釜焼きは、すぐきの葉で和牛を包み、塩竈にして焼き上げたものだ。薬味にすりおろしたすぐきとわさびを合わせている。付け合わせのサラダには、すぐきの汁で作ったドレッシングを使っている。冬は、塩竈焼きで肉を包むが、求肥巻用の昆布で包むこともある。春になると桜の葉の塩漬けで包むこともできる。

2品目の鱈のあぶりは、造りにも使えるほどの新鮮なさわらに薄く塩を振る。その後、お醤油とみりんのタレを2度かけて半生に焼き上げる。すぐき漬けの葉の部分とカブの部分とを別々に刻んだものを上に乗せ松の実を散らしさっと焼き上げている。

3品目の寒鱈ご飯は、白ご飯もしくは酢飯に焼いた鱈のせせり身、すぐき漬けを刻んだものも混ぜておにぎりにし、最後に上から鱈の卵を散らす。その状態をすぐきの葉っぱで包むこともできる。寒鱈以外にも湯葉ちりめん、肉のそぼろなどなどでアレンジすることもできる。おにぎりは鱈の時は白ご飯で、湯葉ちりめんなどは酢飯を使用する。料理の写真は、写真31～33にて示す。



**写真31： 和牛の塩釜焼き**  
出典：京都市中京区にて店主撮影。



**写真32： 鯖のあぶり**  
出典：京都市中京区にて店主撮影。





写真33： 寒鱈ご飯

出典：京都市中京区にて店主撮影。

前述のメニュー以外にも、以下2品を開発し今後店で提供していく予定だ。

(イワシの煮物)

梅干の代わりにすぐき漬けを使って煮物とする。もちろん、葉の部分も使用する。

(はまぐりバター)

はまぐりを酒蒸しして上りにすぐきの刻んだものをふりかけます。最後の出汁がとてもおいしい仕上がる。

### 9.2.3 考察

また、すぐき漬けを調味料、薬味として使うことが多々あるようで、今後も研鑽ほりべではすぐき漬けを使った料理の幅が広がっていくと考えられる。前項でも述べたように、2020(令和2)年は新型コロナウイルスにより海外からの旅行者ばかりか営業自粛となり、残念ながらすぐき漬けを使った新メニューはまだ多くの人に食べてもらうことができていないのが現状である。そのため、現時点では認知度向上にはつながっていない。

## 9.3 パンでのレシピ開発

### 9.3.1 概要

これまでは、家庭にてすぐき漬けの伝承がうまく行われていない現状を踏まえ、家庭の外である外食、筆者は主に飲食店での新メニュー開発に取り組んできた。海外への発信も視野に可能性を広げてきたが、一般消費者が日常的に目にするものとのコラボレーションにて認知度向上を図る方法を模索する。すぐき漬けとの相性の良い食材としてこれまでの実験から複数の食材が該当するが、その中でもチーズに注目したい。すぐき漬けとチーズを使用した料理としては、すぐきピザを作り好評であったが、いくら簡単にできるレシピであっても、作る意欲がなければ消費は実現しない。そこで商品として販売可能なものとコラボレーションを考えた結果、すぐきピザの味に近いを表現できるパンに着目した。

パンに注目した理由は他にもある。京都市はパンの購入金額、消費量ともに全国平均を上回る傾向にある。表4は、総務省統計局による全国のパン消費金額、消費量の最新データである（URL38）。

順位	都道府県庁所在市 及び政令指定都市	消費金額（円）	順位	都道府県庁所在市 及び政令指定都市	消費量（g）
1	神戸市	38,012	1	大津市	56,313
2	大阪市	36,597	2	大阪市	56,215
3	大津市	36,567	3	岡山市	55,932
4	岡山市	36,402	4	堺市	55,225
5	東京都区部	35,949	5	神戸市	53,671
6	堺市	35,620	6	京都市	53,640
7	京都市	34,942	7	広島市	50,767
8	広島市	34,674	8	名古屋市	50,671
9	金沢市	34,460	9	奈良市	50,069
10	横浜市	34,179	10	鳥取市	49,556
全国平均		30,892	全国平均		45,126

表4：全国パン消費金額・消費量 都道府県庁所在市及び  
政令指定都市（2017-2019平均）

出典：務省統計局家計調査（二人以上の世帯）に基づき筆者作成。

このように京都市におけるパンの消費金額、消費量ともに全国の10位内に入っており、京都市民はパン好きであるといえる。そのため、すぐき漬けを使用したパンが開発可能で

あるか、パンの生地とうまく馴染み焼き上がりも問題ないか確認する。最終的には、すぐきパンを商品化し、店頭販売することとすぐき漬けの認知度の向上を目指すのがこの実験の目的である。

### 9.3.2 プログラム内容

知人の紹介を受け、口コミサイトでも評価の高い以下のパン屋に交渉を試みた。店主は、季節商品や調理パンのラインナップに力を入れようとしていたため、すぐきパンの試作品作りに協力してもらえた。

作成日 : 2019 (平成 31) 年 3 月 11 日

店主氏名 : 坪倉 直人

店 名 : Année (アネ) (URL39)

住 所 : 〒604-8202 京都府京都市中京区姉小路室町西入ル突抜町 139  
プリモフィオーレ 1F

試作品 : すぐきとベーコンのエピ

すぐきと鶏肉のクロワッサン

すぐきのキッシュ

すぐきのタルタルと海老のサンドイッチ

試作品の写真は写真 34～37 に示す。



写真34 : すぐきとベーコンのエピ  
出典:京都市中京区にて店主撮影。



写真35 : すぐきと鶏肉のクロワッサン  
出典:京都市中京区にて店主撮影。



**写真36：すぐきのキッシュ**

出典：京都市中京区にて店主撮影。



**写真37：すぐきのタルタルと海老のサンドイッチ**

出典：京都市中京区にて店主撮影。

### 9.3.3 考察

店主に試作品を作成してもらったが、まだまだ改善の必要があるとのことで、商品化には至らなかった。店主からは、「少し味見をさせて頂きましたが、とても美味しいです。これをどうパンに活かすか、なかなかの難題ですね。」との意見をもらった。店主は、元々フラ

ンスが好きで、実際に住み、生活の中で精神や文化、食を体感したいと考えフランスのブーランジェリーで修業した人物である。時期的にも 3 月はすぐき漬けの在庫が少なく、店主が納得のいくパンが作れるまで試作を重ねることは難しかった。今回は商品化には至らなかったものの、すぐき漬けを使用したパンの商品化には可能性を感じた。将来も継続して試作を重ね、すぐきパンの実現を目指すこととした。

## 9.4 ワインに合うすぐき料理の提案——ワインソムリエとのコラボレーション

### 9.4.1 概要

前項までは、外食、中食に重きを置き実験を行ってきた。しかし、外食、中食だけですぐき漬けの認知度を上げることは難しいと考える。社会実験Ⅱ（第4回）——地域の子ども向けすぐき漬けを使った料理教室（ピザ作り体験）では、本来の目的は保護者にすぐき漬けを使ったアレンジレシピを考案してもらい、料理教室では各家庭で考案したレシピを公開しみんなで作り食べることであった。結果としては、保護者がアレンジレシピを考案できず、筆者がすぐきピザを考案した。一般の人がすぐき漬けを漬物という概念を払拭し、プロの料理人のようにアレンジレシピを作ることは非常に困難であるとする。外食、中食ですぐき漬けの認知度を上げることは時間がかかると可能性がある。そこで、家庭でも簡単に作れるすぐき漬けを使用したアレンジ料理をイベント内で参加者に試食する場を提供し、新たな食材とのコラボレーションを体感することで、自宅でも様々な食べ方にチャレンジするきっかけ作りとする。アレンジレシピを作り慣れれば、レシピサイトにレシピの投稿する人や SNS 等で自身の作った料理を投稿する人が出てくる可能性もあると考える。

### 9.4.2 プログラム内容

2019（平成31）年12月14日に J.S.A.シニアワインエキスパートの佐藤礼奈とワインに合うすぐき漬けを使った料理イベント「ワインイベント「葡萄の会」～イタリア新酒とできたてすぐき～」を京都市中京区で開催した。

佐藤は2012（平成24）年から一般社団法人日本ソムリエ協会が実施している「ワイン検定 ブロンズクラスとシルバークラス」の講師をしている。「葡萄の会」とはワイン検定を受験したい人、ワイン好きの人が参加しているワイン教室である。これまでの社会実験ですぐき漬けに合うお酒は何かというアンケート調査で、ワインとの回答が多かったため、今回

のイベント開催を企画した。葡萄の会ではではワインに合う料理とともに、ワインを試飲するため、すぐき漬けがワインに合うと知れば、すぐき料理を作る可能性がある。さらに、参加者がすぐき漬けのインフルエンサーになりえるのではないかと考える。イベントの告知は、Facebook のイベントページを中心に行い、「葡萄の会」以外の参加者も募った。イベントの実施内容の詳細を下記に示す。

(実施内容)

- 15 : 00～15 : 05 開催の挨拶
- 15 : 05～15 : 25 すぐきの説明 (歴史、現状、取り組み)
- 15 : 25～15 : 30 ワインの説明
- 15 : 30～17 : 20 試食
- 17 : 20～17 : 30 アンケート記入

筆者と佐藤で考案し、調理、提供したすぐき料理は以下の通りである。

- ・ 季節のサラダ刻みすぐきのせ
- ・ すぐきと鮮魚のアボカドのタルタル
- ・ すぐきと完熟トマト、モッツァレラチーズのカプレーゼ
- ・ すぐきピザ 3 種
- ・ チキンとキノコのクリーム煮すぐきのせ
- ・ ローストポーク、刻みすぐきバルサミコソース
- ・ すぐきパスタ

料理と会場の様子は写真 38～39 にて示す。



**写真38：会場風景**

出典：京都市中京区にて筆者撮影。



**写真39：すぐき料理**

出典：京都市中京区にて筆者撮影。

参加者には伝承とすぐき漬けに関するアンケートを配布した。今までのアンケートはすぐき漬けの認知度を確認するものが主となっていた。今回もすぐき漬けの認知度は確認するが、すぐき漬けというダイレクトな表現を避け「伝統食」という表現に変え、伝統食に対する一般消費者の考えを確認する。伝統食とは何をさすかも質問するため、伝統食にすぐき漬け回答があることを期待した。また、これまでの実験から、家庭内ですぐき漬けの伝承がうまく行われていないことが判明したため、伝統食の伝承に関する質問項目も追加した。アンケート内容は以下の通りである。

- Q.1 「伝統食」と言われてイメージするものは何ですか？（例：おもちなど複数回答可）
- Q.2 あなたにとっての身近な伝統食は何ですか？（複数回答可）
- Q.3 あなたにとっての身近な伝統食は誰から教えてもらいましたか？
- Q.4 あなたにとっての身近な伝統食を自分より下の世代に伝えていきますか？
- Q.5 「伝えている」と答えた方にお伺いします。誰にどのように伝えましたか？  
（例：旬になると購入し、説明をして自分の子ども食べさせている...など）
- Q.6 伝統食を買いますか？
- Q.7 あなたにとって伝統食は残す価値のあるものだと思いますか？  
なぜそのように思いますか？（価値の有無に関わらず理由を教えてください。）
- Q.8 「すぐき漬け」を知っていましたか？
- Q.9 「知っていた」と答えた方にお伺いします。いつから知っていましたか？
- Q.10 なぜ知っていましたか？知ったきっかけなどを教えてください。
- Q.11 今までに「すぐき漬け」を食べたことがありますか？
- Q.12 すぐき漬けを「食べたことがある」と答えた方にお伺いします。どのようにして食べましたか？（例：そのまま食べた。チャーハンにして食べた等複数回答可）
- Q.13 「すぐき漬け」に植物性乳酸菌（ラブレ菌）が含まれていることを知っていましたか？
- Q.14 ラブレ菌の効果として、今までに知っていたものはどれですか。
- Q.15 すぐき漬けに合うお酒はどれだと思いますか？（複数選択可）
- Q.16 すぐき漬けに合うと思われた食材や食べ方があれば教えてください。
- Q.17 今日のイベントの感想を教えてください。



### 9.4.3 考察

Facebook のイベントページを中心に行っただけでは、一般の人の目に触れることが少なかったようで、参加者の多くは J.S.A. シニアワインエキスパート講座に参加している 40 代以上のメンバーが多数となった。アンケート内容の詳細は以下にて示す。

参加者：18 名（内、男性 6 名、女性：9 名、無回答：3 名）

[年代]（平均年齢）男性：61.6 歳、女性：54.2 歳 全体平均：56.9 歳

40 代：4 名（男性 2 名、女性 2 名）

50 代：5 名（男性 0 名、女性 5 名）

60 代：4 名（男性 2 名、女性 2 名）

70 代：1 名（男性 1 名、女性 2 名）

無回答：4 名

（参加者出身地）

京都市 6 名

無回答 4 名

神奈川県 1 名

石川県 1 名

滋賀県 1 名

大阪府 1 名

奈良県 1 名

岡山県 1 名

福岡県 1 名

鹿児島県 1 名

（参加者居住地）

京都市 9 名

滋賀県 4 名

未記入 4 名

奈良県 1 名

「Q.1「伝統食」と言われてイメージするものは何ですか？（例：おもち など 複数回答可）」という質問に対しての回答は以下に示した通りである。

（伝統食のイメージ）

<b>おせち</b>	<b>6名</b>	
ふなずし	4名	
雑煮	2名	
<b>寿司</b>	<b>2名</b>	
<b>鯖寿司</b>	<b>2名</b>	
ちらし寿司	1名	
天ぷら	1名	
お正月、節句などの時節に合わせて食べるもの。地元特有の料理		1名
発酵食品	1名	
味噌	1名	
納豆	1名	
<b>すぐき</b>	<b>1名</b>	
千枚漬け	1名	
伝統食	1名	
昔から語りつがれてきたもの		1名
日本食	1名	
柿使ったお菓子など		1名
米	1名	
餅	1名	
うどん	1名	
なすの揚げ浸し		1名
おでん	1名	
七草粥	1名	
がめ煮（筑前煮）		1名

「おせち」と回答したのが6名で1番多く、次に「ふなずし」4名が回答した。それ以外は「雑煮」や「寿司」との回答が2名あった。寿司に関しては、「鯖寿司」、「ちらし寿司」と寿司の種類を限定して回答されていたため、寿司全体として分類すると4名となり、「ふなずし」と同数の回答となる。また1名だけはあるが、「すぐき」との回答があった。本論文では、伝統食を「主に地域固有の食材を使い、地域の風土や習慣に応じて長年作られ、食べられてきたもの」と定義しており、「おせち」や「寿司」は伝統食と言える。アンケートの回答を確認するまでは、「おせち」や「寿司」のような料理よりは、「ふなずし、すぐき、千枚漬け」のように地域の特産物などを伝統食と認識している人が多いのではないかと想定していた。そのため、今回の結果は興味深いものとなった。

「Q.2 あなたにとっての身近な伝統食は何ですか？（複数回答可）」という質問に対しての回答は以下に示す。

ふなずし	5名
味噌汁	5名
納豆	3名
雑煮	2名
漬物	2名
鯖寿司	2名
お寿司（ちらし寿司）	1名
発酵食品	1名
ぬか漬	1名
味噌	1名
おもち	1名
おせち（たたきごぼう、ぼうだら）	1名
母が作ってくれて子どもの頃に食べたもの。納豆もわらで包み家でも作っていた。	1名
さつま揚げ	1名
塩昆布	1名
お茶漬	1名
卵かけごはん	1名

「ふなずし」、「味噌汁」との回答が5名で一番多い結果となったが、前質問同様、特産品のようなものというより、味噌汁や雑煮のような料理や、発酵食品やぬか漬けなど特定の食品というより、分類での回答が目立った。

「Q.3 あなたにとっての身近な伝統食は誰から教えてもらいましたか？（複数回答可）」という質問への回答は以下の通りで、母親からの伝承が一番多かった。

母親：12名	40代：2名	(男性：2名、女性：0名)
	50代：5名	(男性：0名、女性：5名)
	60代：3名	(男性：2名、女性：1名)
	無回答：1名	

祖母：2名	40代：1名	(男性：0名、女性：1名)
	50代：1名	(男性：0名、女性：1名)

両親：2名	60代：1名	(男性：0名、女性：1名)
	無回答：1名	

家族：2名	40代：1名	(男性：0名、女性：1名)
	無回答：1名	

祖父：1名	50代：1名	(男性：0名、女性：1名)
-------	--------	---------------

義母：1名	60代：1名	(男性：1名、女性：0名)
-------	--------	---------------

「Q.4 あなたにとっての身近な伝統食を自分より下の世代に伝えていますか？」という質問に対しては、61%の参加者が伝えていると回答した。今回の参加者の年齢は、平均年齢56.9歳と比較的年齢の高い参加者であったにもかかわらず、39%の参加者は伝統食を伝承していないことが明らかになった。

伝えている：11名

40代：2名（男性：1名、女性：1名）

50代：2名（男性：0名、女性：2名）

60代：3名（男性：1名、女性：2名）

70代：1名（男性：1名、女性：0名）

無回答：3名

伝えていない：7名

40代：2名（男性：1名、女性：1名）

50代：2名（男性：0名、女性：3名）

60代：1名（男性：1名、女性：0名）

無回答：1名

「Q.5「伝えている」と答えた方にお伺いします。誰にどのように伝えましたか？（例：旬になると購入し、説明をして自分の子どもに食べさせている...など）」という質問に対しては、子どもへの伝承が一番多かった。40代以降の親世代でも6割ほどしか伝承していないことを考えると、子ども世代にも同じ割合で孫世代に伝承したと仮定すると、孫世代はその半数の2～3割程度しか伝承されていないことになる。このようにして、伝統食は家庭内での伝承が少なくなっているのである。

子ども：7名

40代：2名（男性：1名、女性：1名）

50代：2名（男性：0名、女性：2名）

60代：3名（男性：1名、女性：2名）

孫：1名

60代：1名（男性：0名、女性：1名）

友人：1名

50代：1名（男性：0名、女性：1名）

皆様：1名

40代：1名（男性：1名、女性：0名）

「Q.6 伝統食を買いますか？」という質問では、「買う」や「時々買う」と回答したのが、全体の72%である13名だった。伝統食を購入するということは、伝統食に価値を感じている現れである。

買う：8名

50代：3名（男性：0名、女性：3名）

60代：2名（男性：1名、女性：1名）

無回答：3名

時々買う：5名

40代：2名（男性：1名、女性：1名）

60代：2名（男性：1名、女性：1名）

70代：1名（男性：1名、女性：0名）

あまり買わない：4名

40代：1名（男性：1名、女性：0名）

50代：2名（男性：0名、女性：2名）

60代：1名（男性：0名、女性：1名）

買わない：1名（未回答：1名）

「Q.7 あなたにとって伝統食は残す価値のあるものだと思いますか？なぜそのように思いますか？（価値の有無に関わらず理由を教えてください。）」という質問に関しては、無回答者がなく、全員の伝統食に対する強い思いを感じたため、以下にて全文記載する。

- 日本の文化だから
- 美味しいし、日本の各地域でしか食べることができないから。
- 年を取るとともに美味しいと感じるようになった。
- 文化的アイデンティティのため
- 日本伝統食は健康面でも理にかなっているから。
- 長く伝わるものはその理由があると思います。
- 自分の世代が残さないと残らないから。
- 日本の文化遺産。
- 栄養価が高いから。
- 歴史を継続していただだけではなく、ヘルシーで体に良い物だから。
- 昔から語り継がれてきたものだから。
- 健康に良い物が語り継がれている。
- 一度途絶えてしまうと復活が難しいから。
- 健康のため
- 日本の味だから
- 日本食の根源
- それが伝統だから。
- 日本の風土に合い、食の次元で日本のアイデンティティの一部になってきたものだから。

「Q.8「すぐき漬け」を知っていましたか？」という質問には全員が「知っていた」と回答した。イベント名にすぐきという言葉を入れていたため、すぐき漬けを知っている人が集まったと考えられる。東京で開催した際は、イベント名やイベント内容に「すぐき」という言葉を入れているとすぐき漬けを知っている参加者もいたが、今回のように全員が知っていることはなかった。今回参加者の半数近くが、京都市内在住で、それ以外も滋賀県、奈良県と京都に隣接している地域に在住していることも全員がすぐき漬けを知っていた要因の一つであると考えられる。

知っていた：18名

知らなかった：0名

「Q.9「知っていた」と答えた方にお伺いします。いつから知っていましたか？」という質問に対しては、「子どもの頃から」、「3才頃」との回答が7名で、高校時代や若い頃からの回答が7名ほどで、最近知った人は少ないという結果となった。詳細は以下に示す。

- ・ 子どもの頃から。 6名
- ・ 2年前 2名
- ・ 3才頃 1名
- ・ 若い時から。 1名
- ・ 高校時代に修学旅行で京都に来た時に知った。 1名
- ・ 35年前（23歳頃から） 1名
- ・ 30年前 1名
- ・ 20年前くらい。 1名
- ・ 大人になってから。 1名
- ・ 学生時代。1990年代 1名
- ・ 京都に住み始めてから。 1名
- ・ 3年前 1名

「Q.10なぜ知っていましたか？知ったきっかけなどを教えてください。」という質問に対しては、家庭内での伝承が7名と一番多く、次に漬物屋、店舗で知ったのが4名だった。料理店や修学旅行で知ったとの回答もあった。すぐき漬けを知るきっかけとしては、店舗や他のきっかけで知ることよりも、家庭内での伝承が多いため、今後は家庭内での伝承に注力する必要があると考える。

（家庭内での伝承： 7名）

- ・ 食卓に出てきた。
- ・ 母が京都生まれだから。
- ・ 子どもの頃から食卓に出てきた。
- ・ 自然に食卓に並んでいた。



- ・ 家で食べていた。
- ・ 食卓にあった。
- ・ 京都人だから小さな頃から食べていた。

(漬物屋・店舗で知った： 4名)

- ・ 京都の漬物屋さんに行った時に知った。
- ・ 漬物屋さんで 2名
- ・ 上賀茂神社の前のお店で
- ・ どこにでも売っているから。

(料理店にて： 1名)

会席料理の「香の物」に入っていることがある

(修学旅行： 1名)

高校時代に修学旅行で京都に来た時に知った。

(その他： 3名)

父が好きだったと今頃気づきました。

森田さんに紹介してもらった

体に良いから

(無回答： 2名)

「Q.11 今までに「すぐき漬け」を食べたことがありますか？」という質問に関しても認知度同様、全員が「食べたことがある」と回答した。

食べたことがある：18名

食べたことがない：0名

「Q.12 すぐき漬けを「食べたことがある」と答えた方にお伺いします。どのようにして

食べましたか？（例：そのまま食べた。チャーハンにして食べた等複数回答可）」という質問に関しては、「そのままの状態」多く、すぐき漬けをアレンジして食べていないことが分かった。今回すぐき漬けを使った料理を食べることで、食べ方を知り、すぐき漬けは様々な食材とのコラボレーションが可能な食材であることを体感してもらうことができたといえる。

そのままの状態	18名
チャーハン	5名
パスタ	2名
お茶漬け	1名

「Q.13「すぐき漬け」に植物性乳酸菌（ラブレ菌）が含まれていることを知っていましたか？」という質問に関しては、今までの実験結果同様、多くの参加者が「知らなかった」と回答した。この回答結果から、今後はラブレ菌が含まれている健康食品であることをもっとアピールする必要があると筆者は感じた。

知っていた	4名
知らなかった	14名

「Q.14 ラブレ菌の効果として、今までに知っていたものはどれですか。（複数回答可）」という質問では、乳酸菌の特性である「腸内環境を整える」という回答が一番多かった。腸内環境を整えることで得られる効果は、免疫力アップや美肌効果があるだけではなく、リラックス感、安心感、幸福感をもたらすセロトニンのモトを十分な量を脳に送ることができるのだ。体内にあるセロトニンの割合は腸内が一番多く 90%作っている。腸内環境が悪いとセロトニン不足となり、イライラするようになり、不安感の原因となると言われている（URL40）。この回答結果から、筆者は、こういった点も今後消費者に理解してもらえよう伝えていく必要性を感じた。

腸内環境を整える	14名
便秘解消	6名

生きたまま腸に届く	4名
免疫力アップ	4名
美肌効果	2名
コレステロール値を下げる	1名
インフルエンザ予防	1名
アレルギー抑制	0名

「Q.15 すぐき漬けに合うお酒はどれだと思いますか？（複数選択可）」という質問に対しては、日本酒と白ワインとの相性が良いという回答が多かった。これまで実施したアンケート結果でも同様の結果がでているため、今後のコラボレーションを考えるうえで参考にす

日本酒	15名
ワイン(白)	12名
焼酎(日本)	6名
ビール	3名
ワイン(赤)	3名
ウィスキー	1名
ブランデー	1名
マッコリ	0名
焼酎(韓国)	0名

「Q.16 すぐき漬けに合うと思われた食材や食べ方があれば教えてください。」という質問への回答は自由記述であったため、複数意見がでてきたが、まとめると回答があった中では、「チャーハン」、「パスタ」、「チーズ」が同率で一番多くその次は、「アボカド」である。「無回答」が6名おり、全体の3割程度を占めた。前質問の回答であったように、すぐき漬けは、漬け物としてそのまま食べているのがほとんどであるため、固定概念を払拭できなかった人が多かったのではないかと推察できる。今までのアンケート結果でもこれらの食材を使用した新メニュー開発を今後も行っていきたい。

(チャーハン： 3名)

- ・そのままか、チャーハン。

(パスタ： 3名) の

- ・パスタが意外と良かった。あと豆腐に合うと思います。

(チーズ： 3名)

- ・ チーズと合わせたら面白そうに思います。ウォッシュチーズとかどちらかという癖の強いチーズ。

- ・ チーズ、オリーブオイル、酢、細かく刻んでいなり寿司に

(アボカド 2名)

- ・ 今日の鮮魚とすぐきアボカドのオードブルが美味しかった。
- ・ 茎はにぎり寿司に、葉はアボカドと刻んで軍艦巻きに

(その他： 1名)

乾き物（するめ）と和える

(無回答： 6名)

「Q.17 今日のイベントの感想を教えてください。」という質問に対しては、17名から満足度の高い感想が寄せられた。以下にて参加者からの感想を全文記載する。

- ・ とても良かった。
- ・ とても良かった。
- ・ 良かったです。
- ・ 白ワインに合ってとても参考になった。すぐきが上賀茂でしか作られていないことが分かった。
- ・ 美味しく頂きました。
- ・ ワイン、すぐき最高！

- すぐきとワインがこんなにアウト思いませんでした。レシピも紹介していただければ、広められるんで、もっといいかなと思います。
- とても勉強になりました。ありがとうございました。
- すぐきはそのままでしか食べたことがなかったので、サラダに入れる、ピザのトッピングにするという食べ方を自宅で試してみたいと思いました。
- プレゼンに聞き入ってしまった。面白かったです。博論頑張っ！
- 開場も素敵で参加者の皆様も素晴らしく、お料理も最高でした。
- すばらしい。すぐきを PR することができた。
- すごく美味しいすぐき漬けに感動しました。優しい酸味。
- 美味しかったです。ありがとうございました。
- いろんなすぐきに合う食べ方を楽しませていただきました。
- 最初にそのままのすぐきを食べたかった。
- 色々な種類のワインと料理（すぐき入り）のマリアージュが楽しめました。

今回のアンケートから明らかになったことは、家庭内での食の伝承は母親からが大多数だったことだ。また伝統食の伝承に関しては、半数以上が自分より下の世代に伝えていると回答したが参加者の年齢層は 40 代以降であったことも結果に影響している可能性が高く、今後は 40 代以下の若い年代にもアンケートを実施する必要がでてきた。

新たな食べ方としてのアレンジレシピに関しては、前述の通りアンケート内で「すぐきはそのままでしか食べたことがなかったので、サラダに入れる、ピザのトッピングにするという食べ方を自宅で試してみたいと思いました。」との意見や、「チーズと合わせたら面白そうに思います。ウォッシュチーズとかどちらかというと癖の強いチーズ。」「パスタが意外と良かった。あと豆腐に合うと思います。」など前向きなコメントが記載されており、参加者が家庭で新たな食べ方に挑戦してくれると期待が持てる結果となった。

## 10. 社会実験Ⅳ——中学校での食育活動

これまで様々な社会実験を実施し、すぐき漬けの認知度、伝承を調査し、様々な食材、料理とのコラボレーションによりレシピ開発も行ってきた。その結果、浮かび上がってきた課題の一つは、家庭内における食文化の伝承である。このことについては、他の調査でも「家庭が食文化の伝承を担うことが難しくなっている。」(濱口他 2010 : 13) と指摘されている。食文化の一つとしてのすぐき漬けの継承を研究課題とする筆者は、これまで、協力を得られた料理店やパン屋等からの情報発信を通じてすぐき漬けの認知度を上げる方法を試みたが、現時点では顕著な効果が得られているとは言えない。

前章の社会実験で行ったアンケート調査からは、食の伝承はもっぱら母親を介して行われていることが明らかになった。高畑らは、母親の過去の食経験が好ましいほど、母親の食事への意識や食への関心を高め、その影響が子どもの食環境を好ましいものとし、子どもの食への興味を高めていると指摘している(高畑他 2006 : 34)。アンケート結果や高畑らの指摘を受け、筆者は、保護者への食育の必要性を感じるようになった。

第 8 章で実施した親子を対象としたすぐきワークショップでは、子どもに著しい変化は感じられたが、母親側は子ども変化を感じ取ってはいたが、本人が積極的にすぐき漬けを使ったアレンジレシピを考案するなどの変化はなかった。太田はるか、幼少期に家庭、学校、地域において食に関する価値観が養われた者は、生活習慣の中で食の優位性が高いまた、家庭のみならず、学校で食に関する知識を得ることで食行動の基礎を作っていたと述べている(太田 2019 : 144)。太田の指摘から、家庭だけではなく、学校や地域で得る食の知識も有効であることが確認できた。そこで、本研究では、まず、家庭外である学校で、子どもへの食育活動を実施し、子どもが学校での情報を家庭内に持ち帰ることで、母親の意識、行動変容への影響も確認してみようかと考えた。

実験の対象は、京都の小中学校とし、すぐき漬けを含む伝統食についての授業や食育活動の場を模索した。市立は教育委員会を通す必要があるため、方策を検討したが、妙案がなく困っていた。2020(令和 2)年 1 月に同志社大学大学院総合政策科学研究科の岡本由美子教授に相談したところ、岡本教授は同志社中学校の教頭からの依頼で、何度か同志社大中学校に大学生を連れて授業を行っていたことが分かった。その関係で岡本教授は筆者を同志社中学校の沼田和也教頭に紹介することとなり、筆者が 2020(令和 2)年 2 月 1 日に同志社中学校を訪問し、沼田教頭と打ち合わせを行うまでに至ったのである。

同志社中学校では、開校以来の伝統を踏まえた、学びの四本柱がある。一つ目は、同志社

独自のリベラル・アーツ（全人教育）である。様々な分野に関心を広げて学ぶことで、知性や個性を幅広く伸ばしている。二つ目は、英語力強化・国際交流プログラムだ。国内外で多種多様なプログラムを実施している。例えば、イングリッシュキャンプを春、夏、および冬に京都で実施している。現役のハーバード大学生を講師に迎えることもあるという。英語圏のエリアへ数日から 2 ヶ月までのプログラムに加え、アジア圏では台湾、韓国の現地の中学校での特別授業交流も行っている。三つ目は、ほんものに触れる・同中学まなびプロジェクトである。ほんものに触れる実証的な学習を大事にしており、教科ごとに様々なテーマを年間 120 企画以上実施している。例を挙げると、同志社中学校の最寄り駅である叡山電鉄の八幡前駅を活性化するための「八幡駅前プロジェクト」の実施、楽天株式会社の開発担当者とのディスカッション、京都大学医学部法医学講座訪問などである。そして、四つ目は、ソーシャル・スキル合的な人間力) の養成だ。お互いの違いを認め合うことで、協働する共生力、主体性、リーダーシップを養っている（同志社中学校：2-10）。このように学校外にも学びの場を見出す取り組みをされており、様々な領域での交流を積極的に行っている校風であるため、すぐき漬けを使った授業を提案したところ、好意的に受け入れてもらうことができた。

沼田教頭のアイデア力と実行力は素晴らしく、今までにも沼田教頭中心に様々なプロジェクトに取り組んできていた。毎年韓国で交流のある現地の中学校から中学生と教員が年 2 回、1~2 月頃と 8 月に同志社中学校を訪れ交流する。筆者が打ち合わせのために同志社中学校を訪問した 2020（令和 2）年 2 月 1 日は、韓国の中学生の訪問日であったため、見学も兼ねることができればと考えていた。しかし、世界的に新型コロナウイルスの感染者が増加し始めていたため、韓国の中学校では学校の財団が急遽出国を禁止し、訪日はキャンセルとなった。しかし、韓国との交流は 2020 年 8 月にも予定されていたが、夏も新型コロナウイルス感染者の増加により、韓国との交流は実現しなかった。本来であれば、毎年 8 月に韓国だけではなく、中国、台湾から全員で 80 名ほどの生徒が来日し、同志社中学校の生徒との交流の場が設けられる。新型コロナウイルス収束後の海外との交流としては、8 月に来日する韓国、中国、台湾の生徒向けに、冷凍保存したすぐき漬けの試食会や同志社中学校の生徒の考えたすぐき漬けを使ったアレンジレシピを韓国、中国、台湾の生徒と一緒に調理する企画を考えている。また、韓国に関しては、毎年 2 月にも同志社中学校に訪問予定があるため、8 月に日本で作ったすぐき漬けのアレンジレシピ料理を参考にし、2 月の訪問までに韓国で韓国料理に合うすぐき漬けのアレンジレシピを考え、同志社中学校訪問時に考案した

料理を披露してもらおうという企画も考えている。海外交流という面では、この 2 企画を押し進めていくこととする。

通常の授業の中では、2020（令和 2）年の 4 月から中学校 3 年生の技術、家庭科の教員がすぐきの栽培とすぐき漬けを使ったアレンジレシピ募集を展開することになった。技術の授業には、生物育成という単元がある。沼田教頭によれば、以前その単元で、大根の袋栽培を行い、収穫した大根を家庭科の授業で調理実習に使用し、家に持ち帰ってどのような食べ方をしたかレポートしたという実績があるという。そこで、筆者が提案した企画は、授業ですぐきについての歴史や製造方法等の説明を行い、大根で行った袋栽培をすぐきで実施し、袋栽培でできたすぐきで調理まで行うというものであった。以前、小学生と未就学児を対象にした社会実験で、すぐき、かぶ、大根をふろふきにして食べ比べたことがあり、味の違いを確認できたため、今回はすぐきのみを栽培するのではなく、かぶ、大根と 3 種類栽培することを提案した次第である。また、筆者の畑が同志社中学校から徒歩 10 分程度の場所にあるため、校内での袋栽培に加え、畑の一区画を同志社中学校用に準備し、実際の畑ですぐきの栽培から収穫までを体験してもらおう企画も考えた。畑で栽培したすぐきは漬物にして生徒に渡し、生徒にアレンジレシピを考案させて、家庭内で作った料理をレポートにして提出してもらおうことを検討した。

沼田教頭と筆者が協議した結果考案したのは、課外授業である「学びプロジェクト」の一つとして「すぐきプロジェクト」を立ち上げるというものであった。学びプロジェクトは有志での課外活動となるため、学年の垣根を越えることができるし、各学年の生徒にすぐき漬けを使った取り組みを知ってもらえることができるだろう。「すぐきプロジェクト」の具体的内容は実際には生徒たちのアイデアに委ねることになってはいたものの、沼田教頭と筆者でとりあえず考えた内容は以下の通りであった。

- ・栽培したすぐきを筆者がすぐき漬けにし、できたすぐき漬けを家庭科の授業でメニュー開発（グルメコンテスト）試食会を実施。
- ・すぐきの歴史を調べる歴史プロジェクト。
- ・すぐきのホームページ作成プロジェクト
- ・大原女のような装束をし、すぐきを売り歩く振り売り体験。ゴールは我が家が取引のある日本料理店とし、そこまでに道行く人に説明しながら販売。
- ・生徒との母親向けのすぐき料理教室の実施。



その他には、2020（令和2）年10月17日、18日に開催予定のキャンパス見学会にブース出展する案もでた。キャンパス見学会は小学校6年生対象のイベントで、入学試験の前に同志社中学校を見学するいわゆるオープンキャンパスである。そこにすぐきの試食ブースやすぐきプロジェクトの活動報告をするブースを出店するという企画である。

## 10.1 WEB 授業

筆者は、2020年4月の技術の授業にて中学校3年生対象に筆者がすぐき漬けについての授業を行う予定をしていた。3年生は8クラス288名いるため、1回の授業では対応できず、筆者は、3回に分けて授業を行うこととしていた。しかし、先述の通り、新型コロナウイルスの感染は拡大する一方で、2020（令和2）年4月7日、日本政府は、東京、神奈川、埼玉、千葉、大阪、兵庫、および福岡の7都府県に緊急事態宣言を発令した。さらに日本政府は、4月16日に対象地域を全国に拡大したのである。当初から宣言の対象とした7都府県に加え、北海道、茨城、石川、岐阜、愛知、および京都の6道府県が「特定警戒都道府県」と位置づけられた。特定警戒都道府県とは、とくに重点的に感染拡大防止の取り組みを進めていく必要がある都道府県のことである（URL41）。筆者は、このような状況下での対面の授業は困難であると判断し、授業は一旦延期し、緊急事態宣言が解除ないし緩和されるまで様子を見ることとした。

同志社中学校は、入学時に生徒1人につき、タブレット型コンピュータ1台を購入することを必須としていた。そのため、生徒は既にタブレットを使用した授業に慣れており、非常事態宣言発令時に、他校に比べ抵抗なくオンライン授業を開始することができた。しかし、オンライン授業は、今までの授業内容を完全にオンライン化することが不可能であったため、別のカリキュラム構成にしなければならなかった。未曾有の事態に急遽オンライン授業を導入することになり、同志社中学校を含め教育現場は非常に混乱していた。

### 10.1.1 概要

2020（令和2）年5月14日、まずは、北海道、東京、埼玉、千葉、神奈川、大阪、および京都、兵庫の8つの都道府県を除く、39県で緊急事態宣言が解除された。同年5月21日になり、ようやく大阪、京都、兵庫の3府県も、緊急事態宣言が解除された。解除はされたが、翌日からすぐに中学校に登校できるわけではなく、同志社中学校は分散登校を開始した

のである。初めて会う生徒を対象にした授業は、オンラインで授業を実施するより、対面の方がコミュニケーションも取りやすく、生徒の表情から理解度も確認できる。そのため、筆者は対面授業を希望していたが、平常通りの対面授業に戻るまでかなりの時間を要するため、沼田教頭と相談し、筆者は今回オンラインでの授業を行うこととした。

### 10.1.2 プログラム内容

同志社中学校でのオンライン授業は、zoom という Web 会議システム (URL42) を使用して実施することとなった。セキュリティの関係上、同志社中学校以外の者 (筆者) を含むため、授業は zoom を使用し、無料アカウントで使用できる最大 40 分 (URL43) に設定された。この 40 分という時間的制約の中で筆者は、中学 3 年生 288 名 8 クラス対象の通常授業と有志が自由参加できる課外授業の二つの授業で生徒に向けて授業を行った。その際、授業前と授業後にアンケートを実施した。後述するように、アンケートの自由記述欄の分析については、ユーザーローカル テキストマイニングツール (URL44) を使用することとした。

「1.3 研究の方法」でも述べた通り、テキストマイニングは、大量の文書データから分析を行うことが適しているため、本研究では、30 件以上の自由記述がある場合に、テキストマイニングにて分析を行うこととする。

(通常授業実施日程) 中学 3 年生対象

6 月 11 日 13 : 30 ~ 14 : 00 ABC クラス向け

6 月 15 日 13 : 30 ~ 14 : 00 GH クラス向け

6 月 17 日 13 : 30 ~ 14 : 00 DEF クラス向け

(課外授業実施日程) 学びプロジェクト 全学年対象希望者のみ参加可

6 月 23 日 19 : 30 ~ 20 : 00

6 月 28 日 19 : 00 ~ 19 : 30

すぐき漬けに関する授業での取り組みについては、同志社中学校のホームページ (URL45) にて紹介された。ホームページにて紹介された様子は図 22 にて、オンライン授業風景は写真 40 にて示す。

## すぐき漬けの食文化を絶やさないプロジェクト

TECH@DJHS / 2020.6.23



授業をきっかけに社会課題として展開

図22： 中学校ホームページ掲載内容

出典：同志社中学校(2020)同志社中学校ホームページによる。

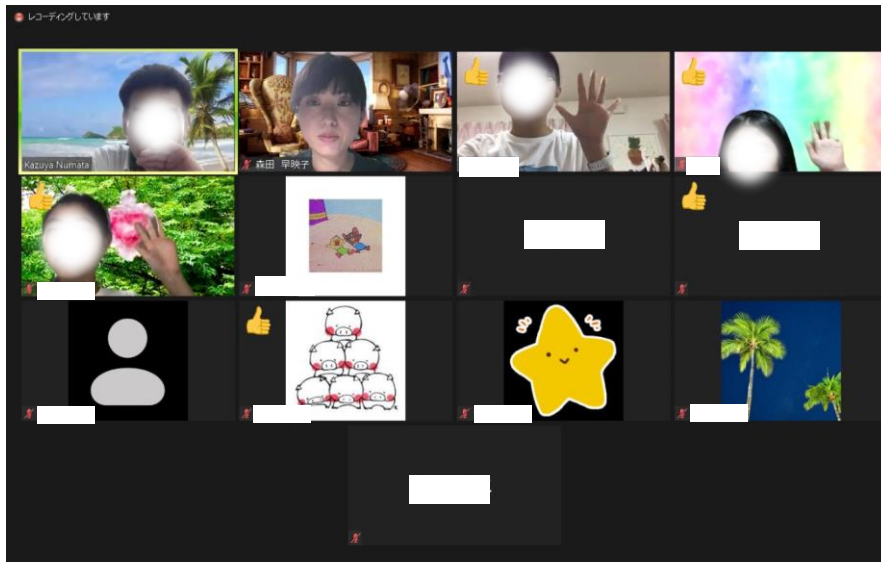


写真40： オンライン授業風景

出典：京都市北区にて筆者撮影。

### 10.1.2.1 事前アンケート

授業前に実施したアンケート内容は以下の通りである。

Q.1 「すぐき漬け」を知っていましたか？

Q.1-1 「1.知っていた」と答えた方にお伺いします。畑に植えてあるすぐき菜を見たことがありますか？

Q.1-2 いつ頃から「すぐき漬け」を知っていましたか？

Q.1-3 なぜ知っていましたか？すぐき漬けを知ったきっかけを教えてください。

(例：おばあちゃんの家で食べたことがあるから)

お母さん、おばあちゃんにすぐき漬を教えてもらった場合は、お母さん、おばあちゃんの今の年齢も教えてください。

Q.2 今までに「すぐき漬け」を食べたことがありますか？

Q.3 すぐき漬けをそのまま食べる以外に美味しい食べ方を実践されているか、考えがあれば教えてください。(例：チャーハン等) (複数回答可)

Q.4 すぐき漬け以外でよく食べる漬物、あるいはお好きな漬物があれば教えてください。(複数回答可)

Q.5 すぐき漬けに植物性乳酸菌(ラブレ菌)が含まれていることを知っていましたか？

Q.6 ラブレ菌の効果として、知っていたものはどれですか？(複数回答可)

### 10.1.2.2 考察

事前アンケートへの回答は、沼田教頭を通じて生徒に依頼をした。回答した生徒は 288 名中 113 名で回答率は約 50%となった。理由はいくつか考えられる。まず、アンケートの回答には強制力はないことと、アンケートの保存先に別途生徒がアクセスし回答しなければならぬため、紙で配付しすぐに記述できる訳ではない。また、オンライン授業で誰がいつ接続しているのか、出欠確認できない状態であるため、全員出席していたか定かではないことにも留意する必要があった。

アンケート結果は以下にて示す。

アンケート回答者：113名(男性47名、女性：66名)

(学年内訳)

3年生	101名	(男性：46名、女性：55名)
2年生	2名	(男性：0名、女性：2名)
1年生	10名	(男性：1名、女性：9名)

(参加者居住地 都道府県)

京都府	68名
大阪府	24名
兵庫県	7名
滋賀県	7名
奈良県	5名
愛知県	2名

(京都府在住者： 68名)

京都市	56名
宇治市	5名
城陽市	1名
木津川市	2名
京田辺市	1名
長岡京市	1名
向日市	1名
久御山町	1名

(京都市在住者： 56名)

北区	12名
左京区	10名
右京区	6名
伏見区	6名
中京区	5名
下京区	4名
上京区	4名
西京区	3名
南区	3名
山科区	3名

(近隣エリア在住者： 22名) ※上賀茂から3~4 km圏内

上賀茂	4名
紫野	4名
下鴨	3名
岩倉	3名
松ヶ崎	2名
小山	2名
大宮	1名
市原	1名
上高野	1名
北野	1名

アンケート回答者の属性としては、まず都道府県別の居住地としては、京都府在住者が全体の60%にあたる68名で一番多かった。次に、大阪府、兵庫県、滋賀県は同率で三番目に多いと言う結果となった。京都府在住者の内訳としては、京都市在住者が56名と約83%で一番多かった。京都市内在住者の内訳は、すぐき漬けの産地である北区が一番多く12名で約21%、次が左京区で約18%であった。この二つの居住区内のエリアを確認すると、全て上賀茂から約3~4 km圏内のエリアであった。同志社中学校がすぐき漬けの産地である上賀茂と隣接しているため、今回のアンケート回答者は中学校近辺の生徒となったと推察できる。

「Q.1「すぐき漬け」を知っていましたか?」という質問については、回答者113名中65%にあたる74名が知らないと回答した。

知っていた	39名	(35%)
知らなかった	74名	(65%)

「Q.1-1「1.知っていた」と答えた方にお伺いします。畑に植えてあるすぐき菜を見ることがありますか?」という質問に対しては、9名は見たことがあると回答した。

見たことがある 9名

見たことがない 30名

見たことがあると回答した9名の居住地を調べると以下の結果となった。

上賀茂 4名

それ以外 5名

上賀茂在住の4名に関しては、すぐきこの先の質問ですぐき漬けを知ったきっかけを質問しているが、その回答が以下の通りである。3名は上賀茂小学校ではすぐき漬けについて学んだと回答しており、上賀茂小学校ではすぐき漬けの授業を実施していることが明らかになった。1名はすぐき農家の子どもであった。

- ・ 小学校の時、見学に行ったから。
- ・ 小学校の授業ですぐきの農家さんのところに行ったことがあるから
- ・ 地元が上賀茂なので、小学校ですぐきについて学び、すぐき漬けの現場でいろいろな体験をしました。すぐきが身近にある環境でした。
- ・ 自分の家で育てているから

上賀茂以外の地域在住の5名に関しては、すぐき漬けを知ったきっかけについて以下のように回答している。

- ・ 食べたことがあるから
- ・ 正月に屋台で出ている。友達がすぐきを作っている。おばあちゃんが漬け物の会社で働いている。
- ・ 母の実家がすぐき農家だから
- ・ 友達がすぐきを育てていたから。
- ・ 小学校で紹介されたから

このうち3名は、母親の実家がすぐき農家、友達がすぐき農家の子どもであったため、すぐきを栽培している畑を見たことがあったのだ。また、小学校で紹介されたと回答している他の1名の生徒は居住地が上賀茂ではなく右京区であった。右京区の小学校でもすぐき漬けの紹介する授業を行っていることが分かった。残りの1名は食べたことがあるということを理由にしているため、すぐき菜については「見たことがある」と間違えて回答した可能性が高い。これらのことから、筆者は、たとえ母親からの伝承がなくても、友達や学校の授業などで学ぶことができれば、伝承していくことが可能であると考えた。

「Q.1-2 いつ頃から「すぐき漬け」を知っていましたか？」という質問に対する回答は以下の通りである。

1年くらい前から	4名	(3年生:2名、2年生:1名、1年生:1名)
2年くらい前から	2名	(3年生:1名、2年生:0名、1年生:1名)
3年くらい前から	4名	(3年生:3名、2年生:0名、1年生:1名)
4年くらい前から	5名	(3年生:4名、2年生:0名、1年生:1名)
5年くらい前から	7名	(3年生:6名、2年生:0名、1年生:1名)
6年くらい前から	6名	(3年生:6名、2年生:0名、1年生:0名)
7年以上前から	10名	(3年生:10名、2年生:0名、1年生:0名)
無回答	1名	(3年生:1名、2年生:0名、1年生:0名)

「7年以上前から」と回答した生徒が10名で一番多く、次に「5年くらい前から」、その次は「6年くらい前から」であった。すぐき漬けを知っていた生徒39名、約9割である35名が小学生の頃からすぐき漬けを知っていたことになり、中学生になってから知ったのは、4名という結果となった。

「Q.1-3 なぜ知っていましたか？すぐき漬けを知ったきっかけを教えてください。

(例:おばあちゃんの家で食べたことがあるから) お母さん、おばあちゃんにすぐき漬を教えてもらった場合は、お母さん、おばあちゃんの今の年齢も教えてください。」という質問へは、38名が回答し、無回答は1名であった。回答の内容を4つにカテゴリー分けした。詳細は以下に記す。



(すぐき漬けを知ったきっかけ)

#### 家庭内での伝承 (12名)

- ・ 家で食べたことがあるから
- ・ 家で食べることもあるから。
- ・ 母が買ってきた。
- ・ 家族が好きだから
- ・ 母の実家がすぐき農家だから
- ・ 家で食べてことがあったから
- ・ 家で食べたことがあるから。
- ・ 祖母や母が喋っている時にすぐきというワードが出てきたことが何回かあるから
- ・ お母さんが買ってきたから
- ・ 自分の家で育てているから
- ・ お漬物で食べたことがあるから。(食べた環境は記されていないが、家庭内と仮定)
- ・ 食べたことがあるから (食べた環境は記されていないが、家庭内と仮定)

#### 小学校での教育 (12名)

- ・ 小学校の時、見学に行ったから。
- ・ 小学校の授業ですぐきの農家さんのところのに行ったことがあるから
- ・ 小学校で農家の方のお話を聞いたことがあるから。
- ・ 小学校の劇がきっかけです。
- ・ 地元が上賀茂なので、小学校ですぐきについて学び、すぐき漬けの現場でいろいろな体験をしました。すぐきが身近にある環境でした。
- ・ 給食などで食べたことがあるから。
- ・ 小6の時学校でやった気がする
- ・ 学校の給食でたまにでるから。
- ・ 給食にでていた。
- ・ 小学校で紹介されたから
- ・ 小学校で少しだけ漬物の話があった。
- ・ 給食ででた

### 友達から (7名)

- ・ 友達から聞いた。
- ・ 正月に屋台で出ていた。友達がすぐきを作っている。おばあちゃんが漬け物の会社で働いている。(祖母の年齢が記載されていなかったため、友達からに分類する)
- ・ 友達のところが育ててたから。
- ・ 友達の家が畑ですぐき漬けをしているから。
- ・ 友達が栽培しているから。
- ・ 友達がすぐきを育てていたから。
- ・ 友達の家で育ててあるから

### その他の要因 (5名)

- ・ 地球研というイベントに参加した時に知った
- ・ 小説に出てきたから。
- ・ チラシで見たことがあるから。
- ・ 有名だから
- ・ 昔京都に観光に行った際に買って食べたから(大手漬物チェーン)

回答をカテゴリー分けした結果、家庭内での伝承が 12 名、小学校での教育が 12 名、友達からが 7 名、その他要因が 5 名となった。今回のアンケート回答者はすぐき漬けの産地である上賀茂を含む近隣のエリア在住者が多く、家庭や学校でのすぐき漬けを知るきっかけが他のエリアの在住者よりも多い可能性がある。しかし、すぐき漬けを伝承していく方法としては、家庭以外にも、学校での教育、家庭以外に身近な人物として、友達から伝承というのも有効であることが分かった。家庭での伝承がうまく行われていない現状で、これから実施しようとしている、中学校での教育はまさに最適の手法であると考えられる。

(お母さん、おばあちゃんにすぐき漬を教えてもらった場合のお母さん、おばあちゃんの現在の年齢)

母親の年齢

- ・ 43 歳      2 名

- ・ 44歳 1名
- ・ 48歳 1名

#### 祖母の年齢

- ・ 72歳 1名
- ・ 73歳 1名

上記の結果は、ワインイベントで調査した、伝統食に関するアンケート結果では、現在 40 代以上にあたる、1980（昭和 55）年以前に生まれた人は半数が伝統食を次の世代に伝承していたという結果と繋がっている可能性がある。今回も伝承しているのは、40 代以降であった。40 代以下の親の伝承については、結果が出ていないため、今後調査対象として注目したいと考える。

「Q.2 今までに「すぐき漬け」を食べたことがありますか？」という質問への回答は以下の通りとなった。

食べたことがある	29名（うち無効票4票）	(22%)
食べたことがない	84名	(78%)

食べたことがあると回答した 29 名のうち、すぐき漬けを知っていたのは 25 名で、4 名はすぐき漬けを知らないのに食べたことがあると回答している。今回はオンライン授業であるため、試食も実施していない。すぐき漬けを知らなくても、味覚で覚えていて食べたことがある感じることもできないため、無効票と判断すると、全体の約 22%のみがすぐき漬けを食べたことがあったことになる。また、すぐき漬けを知っていると回答した 39 名のうち、その 10 名はすぐき漬けを食べたことはなく、知識として知っているだけということが分かった。

すぐき漬けの伝承という観点では、まだまだ伝承がうまく行われていないという現状が窺い知れる結果となった。

「Q.3 すぐき漬けをそのまま食べる以外に美味しい食べ方を実践されているか、考えて

あれば教えてください。(例：チャーハン等) (複数回答可)」という質問に関しては、以下のような回答結果となった。

#### **パスタ (6名)**

- ・ たまご パスタ
- ・ すぐきをいつも食べているわけではないのですが、母がオイルパスタにすぐきを使うと美味しいと言っていました。(漬けではないかもしれないです)
- ・ パスタに入れる
- ・ パスタ
- ・ スパゲティ

#### **漬物としての食べ方 (4名)**

- ・ 白ご飯
- ・ カレー(福神漬けみたいに)
- ・ ご飯と一緒に
- ・ じゃこをまぶして醤油をかけてご飯と一緒に食べる

#### **おにぎり (2名)**

- ・ おにぎり
- ・ おむすび

#### **チャーハン (2名)**

- ・ チャーハン
- ・ チャーハン

#### **その他 (9名)**

- ・ お味噌汁
- ・ 軍艦
- ・ 蕎麦
- ・ ラーメン

- ・ 前菜とあえてみる
- ・ カレーなど
- ・ クッキー
- ・ 茹でてシチューにする
- ・ ほうれん草と一緒に炒めたらおいしそう

#### 分からない (4名)

- ・ 分かりません
- ・ わからない。
- ・ 知りません
- ・ なし

今までも何度かアレンジレシピとしてすぐきパスタを作ってきたが、一般家庭でもすぐきをパスタに使う料理法が浸透していることが分かった。それ以外は今まで他のアンケートでも回答のあった、チャーハンである。おにぎりは今までに回答がありそうでなかった。その他の意見では、高菜のように蕎麦、ラーメンに入れる方法だ。斬新なアイデアはお寿司として軍艦巻きとして使うことや、クッキーなどの意見もあった。子どもの方が大人より柔軟な発想がでてきたので、今後授業の中でレシピ開発にも力を入れていきたいと考える。

「Q.4 すぐき漬け以外でよく食べる漬物、あるいはお好きな漬物があれば教えてください。(複数回答可)」という質問への回答は以下の通りである。予想以上に様々な種類の漬物の名前が出た。2.6 すぐき農家を取り巻く現状の図 10 に示した主な漬物の年間生産量の推移では、現在の生産量が多いのは、1 位キムチ、2 位浅漬け、3 位副新漬け、4 位たくわん漬けの順であったが、今回のアンケート結果は、はたくあん漬けとの回答が一番多かったことに驚いた。今回の結果だけでは分析はできないため、今後は公立中学校でも同様のアンケート調査を行い、同様の結果が出るのか差異を確認していきたいと考えている。

- たくあん (19名)
- しば漬け (17名)
- きゅうりの漬物 (11名)

キムチ	(9名)
ぬか漬	(7名)
千枚漬	(5名)
福神漬	(4名)
浅漬	(4名)
ゆず大根	(3名)
桜漬	(3名)
野沢菜漬	(3名)
べったら漬	(2名)
奈良漬	(2名)
京漬物	(2名)
つぼ漬	(2名)

#### その他 (9名)

- ・ いぶりがっこ
- ・ 長芋のさっぱりしたような味付けの漬物
- ・ 茎わかめ
- ・ らっきょ
- ・ 白菜
- ・ 梅干し
- ・ 赤しその
- ・ 大根の漬物
- ・ なすの漬物

「Q.5 すぐき漬けに植物性乳酸菌（ラブレ菌）が含まれていることを知っていましたか？」という質問に対しては、全体の 88%にあたる 100 名の生徒が「知らなかった」と回答している。「知っていた」と回答した 13 名の生徒のうち、3 名は上賀茂出身で小学校にてすぐきについて学んだ経験を持つ生徒である。また、1 名は上賀茂以外の地域に住んでいるものの母親の実家がすぐき農家である生徒が含まれていた。5 名はすぐき漬けを食べた経験を持つ生徒だった。残りの 4 名は、すぐき漬けを知ったきっかけや、自由記述欄への記載が

ないため、判断できない。今回の結果から、学校教育での伝承はすぐき漬けに関する情報を正確に生徒に伝えるのに効果的であると考えられる。

- ・ 知っていた 13名
- ・ 知らなかった 100名

「Q.6 ラブレ菌の効果として、知っていたものはどれですか？（複数回答可）」という回答に対しては、以下のような回答となった。

- ・ 腸内環境を整える 30名
- ・ 便秘解消 17名
- ・ 菌が生きのまま腸に届く 16名
- ・ 美肌効果 12名
- ・ 免疫力アップで、病気になりにくい身体を作る 12名
- ・ インフルエンザにかかりにくくなる 7名
- ・ コレステロール値を下げる 5名
- ・ アレルギー抑制 0名

今まで同様の質問を他のイベントを含め7回質問している。7回分のアンケート結果を回答数が多かった項目順に並べ替え以下に示す。

- ・ 腸内環境を整える 119名
- ・ 菌が生きのまま腸に届く 74名
- ・ 便秘解消 51名
- ・ 免疫力アップで、病気になりにくい身体を作る 42名
- ・ 美肌効果 31名
- ・ インフルエンザにかかりにくくなる 29名
- ・ コレステロール値を下げる 25名
- ・ アレルギー抑制 15名

今回のアンケート結果同様、「腸内環境を整える」が全てのアンケート結果でラブレ菌の効果として一番知られていた。その他の項目は、イベントの開催内容や参加者の年齢層によって、若干順位が入れ替わったが、合計結果としては、「菌が生きたまま腸に届く」、「便秘解消」が2位、3位となり、上位1～3位は今回のアンケート結果と同様の結果となった。この結果を受けて、筆者は、今後は、腸内環境を整えることで得られる心の健康としてメンタル面での効果であるリラックス感、安心感、幸福感についても授業やイベントを通して伝えていきたいと考える。

### 10.1.2.3 事後アンケート

授業後に実施したアンケート内容は以下の通りである。

Q.1 「すぐき漬け」が衰退してきていることを知っていましたか？

Q.1-1 「1.知っていた」と答えた方にお伺いします。なぜ知っていましたか？

Q.2 今日のすぐき漬けの現状を知って感じたことを教えてください。

Q.3 すぐき漬けの衰退を食い止めるために、何かアイデアはありますか？

Q.4 もし、すぐき漬けの活性化プロジェクトが立ち上がったら参加したいですか？

Q.4-1 「1.参加したい」と答えた方にお伺いします。どんなプロジェクトなら参加したいですか？（例：YouTubeを使った広報活動）

Q.5 その他、感想などあれば書いてください。

### 10.1.2.4 考察

オンライン授業であったため、事後アンケートへの回答は口頭だけではなく、チャット機能を利用し、アンケートページのURLを貼り付け回答を促した。しかし、残念ながら、回収率は事前アンケートよりも下がった。回答した生徒は288名中78名で回答率は約27%となった。アンケートの詳細は以下に示す。

アンケート回答者：78名（男性26名、女性：52名）

（学年内訳）

3年生           70名       （男性：26名、女性：44名）

2年生           1名       （男性：0名、女性：1名）



1年生           7名       (男性：0名、女性：7名)

(参加者居住地 都道府県)

京都府	42名
大阪府	17名
滋賀県	8名
兵庫県	5名
奈良県	4名
愛知県	2名

(京都府在住者： 42名)

京都市	36名
宇治市	2名
城陽市	2名
長岡京市	1名
久御山町	1名

(京都市在住者： 36名)

北区	9名
右京区	5名
左京区	5名
中京区	3名
西京区	5名
山科区	2名
上京区	2名
下京区	2名
伏見区	2名
南区	1名

(近隣エリア在住者： 14名) ※上賀茂から3~4km圏内

上賀茂	4名
紫野	3名
下鴨	2名
市原	1名
岩倉	1名
小山	1名
大宮	1名
上高野	1名

今回は通常授業ですぐき漬けの現状を理解してもらうことで、課外授業の学びプロジェクトにてすぐきプロジェクトを立ち上げるため、プロジェクトにつながる質問内容となっている。

「Q.1「すぐき漬け」が衰退してきていることを知っていましたか？」という質問に対しては、「知っていた」と回答したのは回答者全体の10%にあたる8名のみであった。

- ・ 知っていた            8名
- ・ 知らなかった        70名

「Q.1-1「1.知っていた」と答えた方にお伺いします。なぜ知っていましたか？」という質問には、前質問ですぐき漬けの衰退を「知っていた」と回答した8名全員が理由を回答した。衰退を知った理由とは違った回答をしているが生徒も1名いたが、以下にて全文記載する。

- ・ 上賀茂に住んでいて、だんだん畑が減っていつているのを感じていたからです。
- ・ おばあちゃんが言っていた。テレビでしていた。
- ・ 今回の授業で知った
- ・ 食べたことがあるから
- ・ 家がすぐき農家やから！
- ・ 和食離れが進んでいるのを感じていたから

- ・ ちきゅうけんというイベントに参加した時に知った
- ・ 祖母と母が最近はずぐきを食べなくなったという話をしていたから

「Q.2 今日のすぐき漬けの現状を知って感じたことを教えてください。」という質問に対しては、1名を除いた、77名の記述があった。記述内容を「伝承、保護の必要性と危機感」、「すぐき漬け現状、課題の把握」、「すぐき漬けへの興味」、「食べ方のアレンジ」4つのカテゴリーに分類し、全文記載する。

#### 伝承、保護の必要性と危機感に関する記述（44名）

- ・ ちゃんと継承しなければならないと思った。
- ・ 文化を残す必要がある
- ・ すぐきはとても好きなので消えて欲しくないと思いました
- ・ 伝統があり、メリットも沢山あるので途絶えてはいけないと思いました。
- ・ 若い世代の私たちが何かを変えていかなきゃダメだと思いました。
- ・ 僕はすぐき好きなのでもっと沢山のの人に食べてもらいたい
- ・ すぐき漬けがもっと色んな世代に伝わればいいなと思いました。
- ・ すぐき漬の存在と効果をたくさんの人々に知ってもらう必要があると感じた
- ・ 和食離れが進んでいる中、体にいい効果をもたらすすぐき漬けを知らなかったり、食べたりしたことがない人がいるのはもったいないと感じた。
- ・ もっとすぐき漬けが広まったらいいなと思いました。
- ・ 継ぐ人がいなくなってきていると聞いて、すごく大変な仕事だということが分かった。
- ・ すぐき漬けが衰退していると知り、解決法を探したいと思った。
- ・ 京都の大切な美味しい文化がなくなって欲しくない
- ・ 美味しそうなのでもっと昔みたいに広まればいいのになと思いました。
- ・ すぐき漬けに限らず和食が衰退しているので、もっと活性化させるべきだと思った。
- ・ すぐき漬けについて詳しく知ったのは今日が初めてだったけど、しっかりと今できることをして後世に伝えていかないといけないと思いました。
- ・ お漬物は京都ならではのものだと思っていたのですが、それでも衰退していつていくことを知って、伝統的なものこそこれからも守って行くべきなのではと思いました

た。

- ・ 伝統工芸品だけでなく食材なども継承していかないといけないと思った
- ・ いろんな効果のあるすぐき漬けのことをもっといろんな人に知ってもらいたいと思った。
- ・ 日本の伝統産業が高齢化などによって衰退していることは知っていたが、見たことも聞いたこともないままなくなってしまうと良かったと同時に、和食をもっと食べて、伝統的な日本の食に貢献したいとおもった。
- ・ 日本ではキムチが他の日本古来からの漬物よりも多く作られているということを知って驚いた。キムチも素敵な漬物ですが、日本の昔からの漬物も素敵なので昔よりも作っている人が少なくなっているのは悲しいことだと思った。そして私達に何かできることは無いのかなと考えるきっかけになった。
- ・ たくさんの人に知ってもらう必要がある
- ・ もっと増えて欲しいと思った。
- ・ このまま何もしなかったらすぐき漬けがなくなってしまうと思った。
- ・ 伝統を失わせてはいけないと思った。
- ・ 伝統を受け継ぐ大事だと思った。
- ・ 伝統的なお漬物なのに衰退しているのは悲しいと思った
- ・ すぐき漬けは体にもいいのに衰退してしまっているのもっと知名度を上げて食べるべきだと思いました。
- ・ 伝統文化の後継者問題が一番早期に解決しないといけないと思った
- ・ 京都の伝統的なものがどんどん減って行って、やっぱり今の時代にも調和できるように尽力しなければいけないな、と思いました。
- ・ すぐきがこんなに衰退しているとは思っていなかった。みんなにすぐきを知ってもらえるために動きたいと思った。
- ・ 増やしていかないといけない
- ・ すぐき漬は最近衰退している現状を知って、何か自分にできることはないかな?と考えることができました。
- ・ 京都の伝統文化を守りたいと思いました
- ・ 今回、森田さんの話を聞き、すぐき漬けの農家が後継者不足などでどんどん減っていくことを知り、伝統的なすぐき漬けを絶対に私たちの手で守っていかなければいけ

ないなと思いました。

- ・ “私の家の祖母の弟は、農家をしていて祖母の弟が辞めると受け継ぐことができな  
いので
- ・ すぐき漬けと重なり受け継いでいくことの大切さを感じました。”
- ・ これまで守られてきたものが、消えつつあると知って、国民(府民)全員にこの現状を  
伝える必要があると思いました。
- ・ 古くは貴族の間でしか食べられなかった「美味しい漬物」いまは「京都三大漬物」と  
呼ばれている「すぐき」。その伝統的なすぐきが衰退していることを知って、京都市  
民としてとても悲しいことだと感じました。少しでも自分に出来ることを考えたい  
です。
- ・ 国民に知らせるための取り組みが発展していて驚きました。
- ・ 伝統を絶やしてはいけないと感じた。
- ・ なくなってはいけないと思いました
- ・ 伝統的なものがどんどんなくなっていってしまうことがとても残念、そしてそれが  
消えてしまうことがとても怖い。
- ・ 研究してみると良いところがいろいろ発見されたのに和食離れで衰退するのは少し  
もったいないなと思った。
- ・ 日本の大切な文化が失われてしまうのは悲しい。

#### すぐき漬けの現状、課題の把握に関する記述 (25名)

- ・ 日本人の和食離れは年々深刻になっているんだなと感じた。
- ・ 大変だ
- ・ 大変なんだなあと
- ・ あまり知られていない
- ・ 昔に比べて食べられなくなった
- ・ 後継者がいないとここまで衰退するのがわかった
- ・ すぐき漬けは親は知っていても子供が知らないというのが多いことがわかった。
- ・ 昔はすごく大切なものなのに今衰退してると聞いて悲しいなと思った。
- ・ 自分も知らなかった内の1人だから何も言えない。
- ・ 漬物にもそんな危機が起こっていることを知って驚いた。思っていたより身近だと

ころで、いろいろなことが起こっていることを改めて感じた。

- ・ 自分もすぐき漬けをしらなかったため、大変だと思った。
- ・ 洋食化してきているので食べる機会がないと思った。
- ・ 新しい物が出来ているのなら別に良い
- ・ 今、作ってる人と和食そのものを食べる人が減ってきているので、作る人にとってはとてもしんどいのが現状だと思った。
- ・ 跡継ぎがないのは大変だと思った
- ・ すぐき漬けはやるのが大変なんだろうなあとと思った。
- ・ 高齢化が進んでいるのだと分かった。
- ・ お漬物って結構外国人などから人気の物だと思っていたので、そんなに売れていないと知って驚きました。確かに私もあまり食べていないなと思いました。
- ・ すぐき農家数が減っている。
- ・ 私の家庭でも漬物は出てくるけれど毎日は食べないので、消費量が減っているのを実感しました。
- ・ 美味しいのになあ～
- ・ すぐき漬けにかかわらず、農家さんに感謝してご飯を食べようと思いました。
- ・ 僕の家は上賀茂ですぐきを作っていますけど、毎年すぐきをたくさん作っているので廃れているとは思いませんでした。
- ・ 自分も知らなかったので、問題は深刻だと思った
- ・ お漬物は、時々食べることはあるけど日常の食事でもいつも食べるわけではないので、食生活の変化が現状にもつながっているのかなと思いました。また、お漬物はどれも同じところで作っていると思っていたので、とくにすぐき漬けでそういった問題が起こっていると聞いて、作っている人や所が全然違って抱えている問題も様々だということがわかりました。

#### すぐき漬けへの興味に関する記述 (5名)

- ・ 作ってみたい
- ・ 食べたことがないので食べてみたいと思った。
- ・ すぐき漬けを食べたいと思った。
- ・ 私はお漬物が好きなので、一つ種類がなくなりそうになっていると思うととても悲

しいし、食べてみたいと思った。

- ・ 食べてみたらわかると思う。

### 食べ方のアレンジに関する記述（3名）

- ・ すぐきをピザなどに入れるなどのアイデアがすごいなと思いました。
- ・ 漬物の味は独特のなのも多いので、食べやすいように料理したらいいと思う。
- ・ 伝統的なお漬物が食べられなくなっている中でも、洋食の中に入れるなど、みんながおいしく食べられる工夫をされているんだなと思いました。

「伝承、保護の必要性と危機感」に関する記述をしたのは、回答者 77 名中約 57%にあたる 44 名で一番多かった。「すぐき漬け現状、課題の把握」は約 32%の 25 名。「すぐき漬けへの興味」は 5 名、「食べ方のアレンジ」に関しては 3 名であった。アンケート回答者の 6 割近い生徒は、すぐき漬けの伝承、保護の必要性を感じ、衰退に対する危機感を感じたことがアンケートから読み取れた。3 割の生徒は今回の授業を通して、すぐき漬けの現状や課題を把握したが、アンケートの記述からは衰退を食い止めるための行動にはまだつながっていないと判断した。またすぐき漬けやアレンジレシピに興味を持った生徒も含め、今後もすぐき漬けに関する情報を発信し、プロジェクトへの参加や伝承者となるようすぐき漬けの食育活動を推進していく。

これらの記述回答に対する、ユーザーローカル テキストマイニングツールを用いた分析結果は以下の通りである。

### （10 行要約）

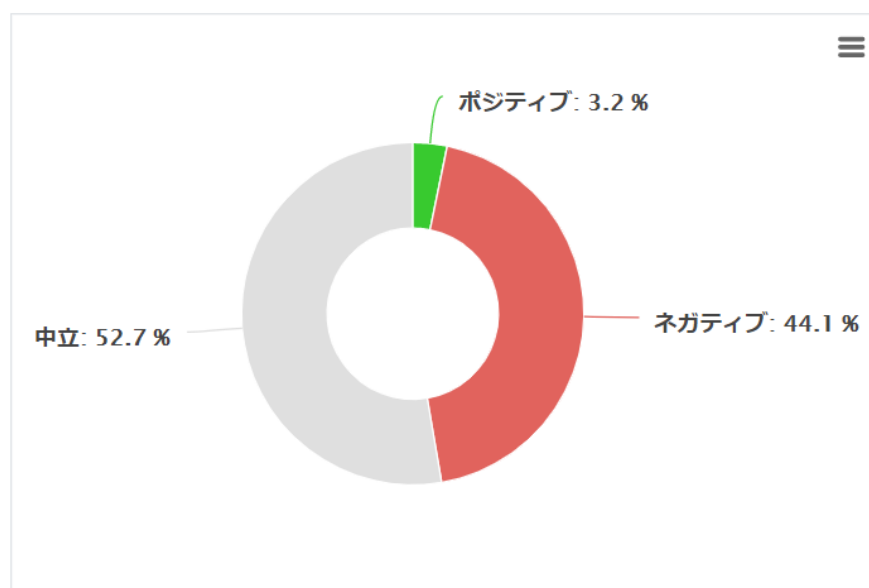
10 行要約とは、テキストマイニングツールにて文書中の重要な文のみを抜粋表示したものが、以下の 10 の文章となる。筆者の行ったカテゴリー分けの結果同様、「伝承、保護の必要性と危機感」に関する記述と「すぐき漬け現状、課題の把握」が抜粋されており、授業を通して、生徒がすぐき漬けの現状を把握し、伝承や保護の必要性や危機感を感じ取ったことが如実に表れている。

- 1 もっとすぐき漬けが広まったらいいなと思いました。

- 2 すぐきはとても好きなので消えて欲しくないと思いました
- 3 食べたことがないので食べてみたいと思った。
- 4 伝統を失わせてはいけないと思った。
- 5 後継者がいないとここまで衰退するのがわかった
- 6 自分も知らなかったなので、問題は深刻だと思った
- 7 ちゃんと継承しなければならないと思った。
- 8 すぐきがこんなに衰退しているとは思っていなかった。
- 9 確かに私もあまり食べていないなと思いました。
- 10 跡継ぎがないのは大変だと思った

### (感情分析)

図 23 は、「Q.2 今日のすぐき漬けの現状を知って感じたことを教えてください。」という質問に対する 77 名の記述を分析し、感情の傾向を可視化したものである。文章内に含まれるポジティブな感情の文とネガティブな感情の文の存在比を示している。質問に対して、ポジティブな感情をもった記述は 3.2%、ネガティブな感情をもった記述は 44.1%、中立の感情の記述は 52.7%という結果となった。この結果から、すぐき漬けの衰退している現状について、中立、またはネガティブな感情を持った生徒がほとんどであることが判明した。



**図23： すぐき漬けの現状を知った感情の傾向**  
 出典： ユーザーローカル テキストマイニングツール(2020)の分析による。



図 24 は回答された文章に含まれる各感情の度合いを数値換算している。なお、各数値は全ての感情の平均値を 50%とした偏差値である。「喜び」が 41.4%、「好き」37.4%、「悲しみ」87.1%、「恐れ」が 53.5%、「怒り」が 30.6%と、悲しみが突出して高く、次は恐れが高いことが読み取れる。77 名の生徒の記述からは、すぐき漬けの置かれている衰退という現状を知り、強い悲しみと恐れが表出された結果となった。



図24： すぐき漬けの現状を知った各感情の度合い  
 出典：ユーザーローカル テキストマイニングツール(2020)の分析による。

「Q.3 すぐき漬けの衰退を食い止めるために、何かアイデアはありますか？」という質問に対しては、69 名が回答した。回答内容を 5つのカテゴリーに分類分けを行った。「新商品開発、食べ方の等、食を通じた提案」に関する記述は、32 名だった。広報関連に関する記述は 32 名で、その中でも、「広報・食育活動」、「メディア展開」、「海外関連」の 3つに分類分けを行った。その他の回答が 5 名である。詳細は全文以下に示す。

#### 新商品開発、食べ方の等、食を通じた提案 (32 名)

- ・ 食堂などにおいて、子供達から広めていく。
- ・ すぐきクッキング (すぐきを作った料理を作る)
- ・ すぐき漬けを食べる会を作る
- ・ すぐき漬けの試食会のようなものを開いて魅力を知ってもらう。

- ・ すぐき漬けを使ったレシピをレシピサイトに載せる。
- ・ すぐき漬けやその料理の試食会をする。
- ・ すぐきを使った料理を提供する、お洒落なご飯屋さんなど。
- ・ 知らない人が多いと思うので宣伝をたくさんする、すぐき漬けそのものだけではなくすぐき漬けを使った新しいメニューを考案する
- ・ 和食料理店にすぐき漬けの商品を出してもらう
- ・ まず、学校みんなに知ってもらうために食堂のメニューや購買でコラボ商品を売る
- ・ カフェや定食、またレシピなどを公開してみる。
- ・ すぐきを使った新しいものを作ったりする
- ・ すぐき漬けを若い人でも簡単に使えたり親しみやすいような形にかえる。スムージーやチューブ状にしてみる
- ・ 小学校とかですぐきを育てる活動をしたり、コンビニなどのおにぎりの具などですぐきを入れて知ってもらえたらいいんじゃないかなと思いました。
- ・ 漬物では見ない何か他の商品とのコラボなど
- ・ すぐきのパスタなど、人がすぐきに興味を持ってもらえるようなすぐき漬の企画をしたらいいと思います!!
- ・ 漬物って私はご飯のお供って感じがしていて、でも最近はおかずも沢山あっておかずでご飯が食べられてしまうので、正直漬物がなくても食事を楽しめるという人もいます。すぐき漬けの衰退を止めるには漬物をご飯のお供から一つの食材と人々の感覚を変える事が大事だと思います。今まではすぐき漬けは「ご飯のお供だけど、なんかスパゲッティとか他の物とまぜてもいいらしい」というイメージだったけど、これからは「すぐき漬けはお料理に使う一種の食材で、でもそのままご飯と食べてもおいしい！」というふうにメインの使い方とサブの使い方の考え方を逆にしまえば消費量が増えるんじゃないかなと思うし、そうすればもっとすぐき漬けのレシピを考えられるようになって外国人の方などすぐき漬けを知らなかった方がすぐき漬けに出会う機会が増えて、すぐき漬けが好きな人が増えるんじゃないかなと思います。
- ・ メジャーな食べ物にすぐき漬けを混ぜる
- ・ すぐきが苦手な人は酸っぱさが苦手な人が多いと思うので酸っぱくても食べやすい

よう調理し、その方法を広く発信する

- ・ 新しいレシピを開発したり、アレンジをしていったりする。
- ・ すぐきを甘くしてスイーツにしてみたり、キムチみたいに辛くしてみる。
- ・ 和食離れしているので洋食や中華とコラボする
- ・ とにかく今までであったように、洋食に取り入れていって、若い世代が食べやすい様にしたらいいと思う。
- ・ インスタ映えするような料理に混ぜる
- ・ やっぱり食べ物などの日常生活にすぐきをプラスするのが一番いいと思う。
- ・ みんなが食べたくなるような食べ方の考案。
- ・ 栽培の体験をしたり先生もおっしゃっていたように工夫した食べ方をしたりして広める。
- ・ 一度無料で配ってみんなに味を知ってもらう
- ・ 気軽に食べれるようにする。
- ・ 試食をしてもらえるようにする。
- ・ 試食会みたいなので知ってもらう。
- ・ 若者も好きになってもらうことが一番大切だと思います。今すぐき漬けを知らないのは若い人ばかりだからです。そのためには、すぐき漬けを見て食べて見たいと思ってもらったらいいと思います。

#### 広報・食育活動（14名）

- ・ 若い人に知ってもらえるようなワークショップをする。
- ・ 今回の授業のようなものを沢山やる。
- ・ たくさんの学校ですぐき漬けの授業をする
- ・ 全国的にすぐき漬けに関するプロジェクトをやる
- ・ 京都の小学校で実際に育てる。そして知ってもらう。
- ・ 沼田先生のように先生から生徒へすぐき漬けについて広める。
- ・ すぐき漬けはいいところがたくさんあると知ったのもっとすぐき漬けのいいところを沢山の人々に知られた方がいいと思った。
- ・ みんなに知ってもらう
- ・ 植えたり育てたりすることの体験だけでなく、実際につけるところを見学したり体

験してみたりしたい。また、他のお漬物とも食べ比べなどをして、お漬物自体を盛り上げていく事が必要だと思う。またお漬物のブームを作れたらと思う。

- すぐき漬けの材料を売っている場所で、すぐき漬けの作り方のポスターを貼ったり、実際に販売したりする。
- ファミレスなどでも使われるようにする
- スーパーでサンマの近くとかに置いてもらう。
- ラブレ菌の良いところを宣伝する。(免疫力アップ、コロナ予防にも効果的)同志社中学校の電子掲示板にすぐきの季節になったら宣伝する。食堂メニューに季節限定で入れる。
- 料理本を出版する。

#### メディア展開 (14名)

- 有名なテレビ番組で紹介してもらう。
- 若い人達がとくに関わりが少ないと思うから若者達がよく目にとまるところにすぐきを宣伝したり若者同士で伝え合う
- 最近家でできる簡単な料理などを YouTube で紹介することが流行っているので YouTube ですぐき漬けを使った簡単な料理を紹介したらすぐき漬けをみんなに知って貰えると思う。私も今回の授業まですぐき漬けを知らなかったの、すぐき漬けを知らない人も多いと思うので YouTube を通して知ってもらうことができればより多くの人に美味しく食べて貰うことができると思う。
- YouTube で紹介
- 積極的に SNS などに発信する。
- ネットでの宣伝
- TikTok など若い人が見ているショートムービーなどで拡散する
- インターネットでおいしい食べ方などをいろんなひとの目に入るように公表する
- すぐきの収穫祭や漬け物作り体験をするイベントをする。今便利な SNS を使ってすぐきのことを広く発信する。
- 若い人の目にとまるようなことをする
- すぐきは日本全国においては知名度がそんなに高く無いので、まずは TV や雑誌などですぐきそのもの自体を広めた方がいいと思います。

- ・ YouTube に動画をアップする・張り紙を作成して、駅など、人の目にとまる場所にはる・同中生など、現状を知っている人が、周りに知らせる、伝える・町に立って、通行している人に呼びかける(選挙っぽい感じで、「すぐき漬けをみんなで守りましょう！」みたいな?)
- ・ 若い人にしってもらうこと
- ・ もっと多くの人に知ってもらうために他の食べ物と組み合わせてみたり、すぐき漬けのいいところをインターネットなどを通して配信し、興味を持ってもらう。

#### 海外関連 (4名)

- ・ 海外の人にも広める
- ・ 海外の料理にも使う
- ・ もっとたくさんの人にすぐき漬けがあるということを知ってもらう。京都は日本が好きな外国の人がよく来るので、たくさんの外国人に好きになってもらう。
- ・ 外国人観光客向けにすぐき漬けについてパンフレットを作り、実際に京都へ観光に来ている人に配るなど…。

#### その他 (5名)

- ・ 支援金を送る、とりあえず消費する方法を考える
- ・ すぐき漬けのハードルを低くする。誰でももっと気軽に作れるようにする。全国に広める。
- ・ イメージでお漬物=おじいさん、おばあさんというのがあると思います。だからイメージを変えることが必要だと思います。
- ・ 女性を中心にターゲットとし、美容効果などの体に良いことをアピールする。
- ・ まだ味を知らないなので今は思いつきません。

今回の回答結果からは、すぐき漬けの衰退を防ぐ方法としては、食を通じた活動と広報関連の大きく2つに分かれた。多くの生徒が一生懸命衰退を防ぐ方法を提案してくれたことは非常に嬉しく、生徒にとっても興味深いテーマとなったと推察できる。今回の生徒のアイデアを基に今後のプロジェクト活動を検討していくこととする。

また、ユーザーローカル テキストマイニングツールでの分析結果は以下にて記述する。

### (10 行要約)

テキストマイニングツールにて文書中の重要な文のみを抜粋表示したものが以下の 10 の文章となる。筆者の行ったカテゴリー分けの結果同様、「食を通じた活動」と「広報関連」が半数程度抜粋された。生徒の興味関心の方向性を読み取れた結果となった。

- 1 和食料理店にすぐき漬けの商品を出してもらおう
- 2 すぐき漬けを使ったレシピをレシピサイトに載せる。
- 3 和食離れしているので洋食や中華とコラボする
- 4 だからイメージを変えることが必要だと思います。
- 5 まだ味を知らないなので今は思いつきません。
- 6 一度無料で配ってみんなに味を知ってもらおう
- 7 若い人に知ってもらえるようなワークショップをする。
- 8 すぐきクッキング（すぐきを作った料理を作る）
- 9 すぐき漬けやその料理の試食会をする。
- 10 たくさんの学校ですぐき漬けの授業をする

### (感情分析)

図 25 は、「Q3 すぐき漬けの衰退を食い止めるために、何かアイデアはありますか?」という質問に関する 69 名の記述を分析し、感情の傾向を可視化したものである。質問に対して、ポジティブな感情をもった記述は 23.5%、ネガティブな感情をもった記述は 1.0%、中立の感情の記述は 75.5%という結果となった。すぐき漬けの衰退を防ぐ方法を考えることについては、多くが中立の記述であるが、ネガティブに比べるとかなりポジティブな感情を持った生徒がいることが分かった。この結果から、生徒はすぐき漬けの衰退を防ぐことにどちらかと言えば前向きであると言える。

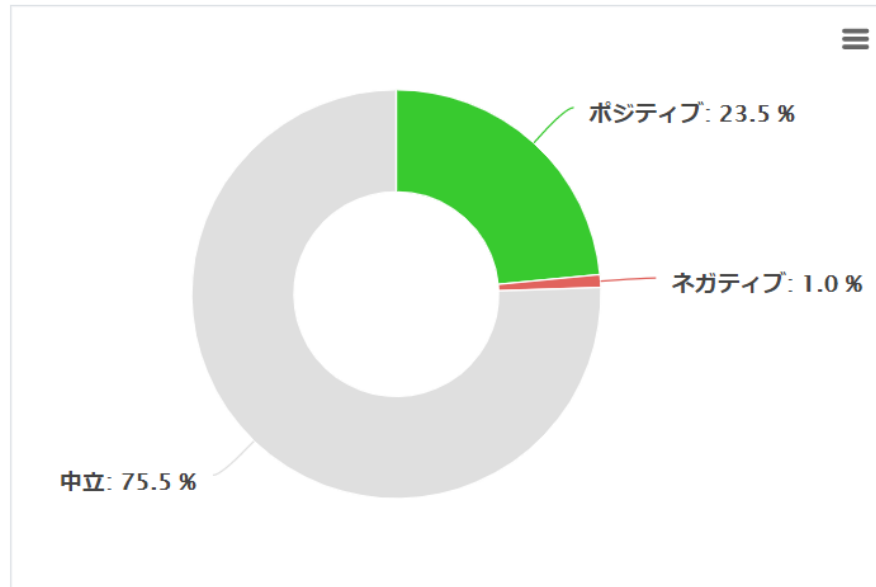


図25： すぐき漬けの衰退を防ぐ方法に関する感情の傾向

出典：ユーザーローカル テキストマイニングツール(2020)の分析による。

図26は回答のあった文章に含まれる各感情の度合いを数値換算している。なお、各数値は全ての感情の平均値を50%とした偏差値である。「喜び」が64.7%、「好き」81.5%、「悲しみ」39.4%、「恐れ」27.4%、「怒り」37.0%と、好きという感情が突出して高い。次いで喜びの感情である。69名の生徒の記述からは、すぐき漬けの衰退を防ぐ方法を提案する事について、非常に好意的な感情を持っていることが明確となった。



図26： すぐき漬けの衰退を防ぐ方法に関する各感情の度合い

出典：ユーザーローカル テキストマイニングツール(2020)の分析による。

「Q.4 もし、すぐき漬けの活性化プロジェクトが立ち上がったら参加したいですか？」という質問に対しては、半数が「参加したい」と回答した。

参加したい	38名
参加したくない	39名
無回答	1名

Q.4-1 「1.参加したい」と答えた方にお伺いします。どんなプロジェクトなら参加したいですか？（例：YouTubeを使った広報活動）」という質問に対して、プロジェクトに参加したいと回答した38名中、35名がプロジェクト内容を回答した。1名に複数の回答が含まれていたため、7つのカテゴリーに分類分けした。詳細は以下の通りである。

グルメ開発	16名
広報	7名
SNS (YouTube) での発信	5名
料理教室	4名
イベント	3名
カフェ等のお店	2名
地方をまわる	2名

回答結果としては、グルメ開発が一番多く16名、次に広報が12名だった。広報の中でも、SNS (YouTube) に限定した配信を希望した生徒が5名いた。それ以外は料理教室やイベントの実施、実際にカフェやスグキ料理を提供する店舗運営、地方をまわるなどの回答があった。今回の結果から、実際プロジェクトを立ち上げていく場合には、グルメ開発と広報を中心にすることを検討したい。

「Q.5 その他、感想などあれば書いてください。」という質問には50%にあたる39名が回答した。回答を3つのカテゴリーに分類した。「プロジェクトや活動への意思」を確認できたのは、5名。「すぐき漬けへの興味」を持った生徒が、17名。「授業からの学び、現状把握」した生徒が17名である。想いのこもった回答であるため、以下にて全文記載する。



### プロジェクトや活動への意思（5名）

- ・ 育てられているみなさんに加わって、作るのに携わりたいです！
- ・ すぐきが食べたくなった。また、栽培したりするのがとても楽しみです。
- ・ これからのみんなとのアイデア交換が楽しみです。
- ・ すぐき漬けのなかから発見された「ラブレ菌」が免疫力アップの効果が高いとすることで、海外からも「マジックピクルス」と知られているのに、意外にそれが日本であまり知られていないということは、もったいないし、知るべきだと思いました。うちの家では、曾祖母が西賀茂に住んでいたのので、昔から冬になるとすぐきを買ってきてくれて、食べていたそうです。小学校3年生の時には、お漬物について調べ、6年生の時は、和食についてプレゼンをしたので、京都のすぐきをこれ以上衰退させたくないと感じました。
- ・ 京都の伝統的なすぐきが、今大変な状況になっていると知って、守りたいなあと思いました。私もすぐきが好きなので、50年先も食べられるように、守っていききたいなあと思いました。

### すぐき漬けへの興味（17名）

- ・ 食べてみたいと思った。
- ・ まず、すぐきという名前を知らなかったのでスーパーなどで見つけたら買ってみたいなあと思いました。
- ・ すぐき漬けが作られる工程など興味深かったです。
- ・ すぐき漬けについて全く知らなかったけれど、すぐき漬けのいい点や実態など詳しく知れて良かったです。実際に食べてみたいなあと思いました。
- ・ すぐきの皮をむく技術がすごいと思いました。
- ・ すぐき漬けを食べてみようかなと思った。
- ・ 食べてみたいと思った。
- ・ お漬物をあまり食べないのですぐきというのもしらなかつたです。すぐきを一回食べてみたいし、文化を繋いで行けたら良いなあと思いました。
- ・ 今まで知らなかったので食べてみたくなりました
- ・ 伝統を守り続けてほしいです。

- ・ 今日初めてすぐき漬けを知り、沢山の効果のあるすごい食べ物だと思った。同時にすぐき漬けを衰退させないためにも、いろんな人に知ってもらい、外国などに発信してほしいと感じた。
- ・ プロジェクトがあっても参加できるかはわかりませんが京都の文化は大好きなのですぐきについても興味深いです。
- ・ すぐき漬けのことについて知りたいとおもいました
- ・ 最近、健康志向の人が増えたり、和食が見直されたりしているのでもうまくやれば絶対すぐき漬けは流行ると思います！
- ・ 私はすぐき漬けをしらなかったけれど、今日すぐき漬けの歴史を知り興味を持つことができました。
- ・ なくなってしまうようにしないといけない。
- ・ すぐき漬けを食べてみたいです

#### 授業からの学び、現状把握（17名）

- ・ 保護者から子供に伝承されていないことに驚きを感じた。
- ・ 日本の文化がなくなりかけているのは大変なことだから、もっと大勢の人に知ってもらえるといいなと思った。
- ・ キムチは漬物の中で一番いろんな料理に使われてると思った。
- ・ すぐき漬けについて知れて良かったです。
- ・ お漬物のいろいろなことを知れて京都の一部を知れたような気分になりました。お漬物が食べたくなりました！ありがとうございました。
- ・ すぐきを今まで全く知らなかったので知れてよかった。すぐきだけじゃなく伝統的なものがなくなることに危機感を感じた。
- ・ すぐき漬けのような現状のものが他にもあるのではないかと感じた。
- ・ キムチが一番作られていることに驚いた。
- ・ すぐきについては少し知っていましたが、より多くのことを知れたと思います。ありがとうございました！
- ・ 今まで、すぐき漬について全く知らなかったけれどすぐきの歴史などたくさん学べて良かったです!!
- ・ 伝統の味を無くしたくないという気持ちですぐき漬けの農家を継いだ森田さんがす

ごいと思いました。

- ・ すぐき漬けの存在を初めて知った。
- ・ すぐきのことは前から知っていたが衰退しているとは知らなかった。
- ・ 今回の授業で、すぐき漬けの特徴や必要性を学びました。”
- ・ Zoom のプレゼンテーションがわかりやすく、クイズを用いているのが聞きやすかったです。
- ・ 収穫からお漬物になるまでを知れてとても面白かったし、楽しかったです。
- ・ 上賀茂地域でやっている規模とは違っているようなので、いろいろなやり方があるんだなあと思いました。
- ・ 農業などでよく聞く、後継者不足がお漬物の世界でもおこっているのだと初めて知りました。

また、ユーザーローカル テキストマイニングツールでの分析結果を以下に記述する。

#### (10 行要約)

テキストマイニングツールにて文書中の重要な文のみを抜粋表示したものが以下の 10 の文章となる。筆者の行ったカテゴリー分けの結果同様、ほとんどが「すぐき漬けへの興味」と「授業からの学び、現状把握」した記述であった。一部「プロジェクトや活動への意思」を確認できる内容が抜粋されていた。すぐき漬に対して前向きな記述が多く、授業内容が生徒に与えた影響は大きいと考えられる。

- 1 実際に食べてみたいなと思いました。
- 2 すぐき漬けを食べてみようかなと思った。
- 3 キムチが一番作られていることに驚いた。
- 4 なくなってしまうようにしないといけない。
- 5 すぐき漬けが作られる工程など興味深かったです。
- 6 これからのみんなとのアイデア交換が楽しみです。
- 7 今みで知らなかったので食べてみたくなりました
- 8 また、栽培したりするのがとても楽しみです。
- 9 すぐきの皮をむく技術がすごいと思いました。

(感情分析)

図 27 は、「Q.5 その他、感想などあれば書いてください。」という質問に対する 39 名の記述を分析し、感情の傾向を可視化したものであり、文章内に含まれるポジティブな感情の文とネガティブな感情の文の存在比を示している。質問に対して、ポジティブな感情をもった記述は 28.6%、ネガティブな感情をもった記述は 17.9%、中立の感情の記述は 53.6% という結果となった。今回の授業を通して、すぐき漬けに興味を持った生徒が多く、ポジティブな感情に反映されていると読み取れる。また、ネガティブな感情に関しては、すぐき漬けの衰退への危機感から出てきた結果であると推察できる。

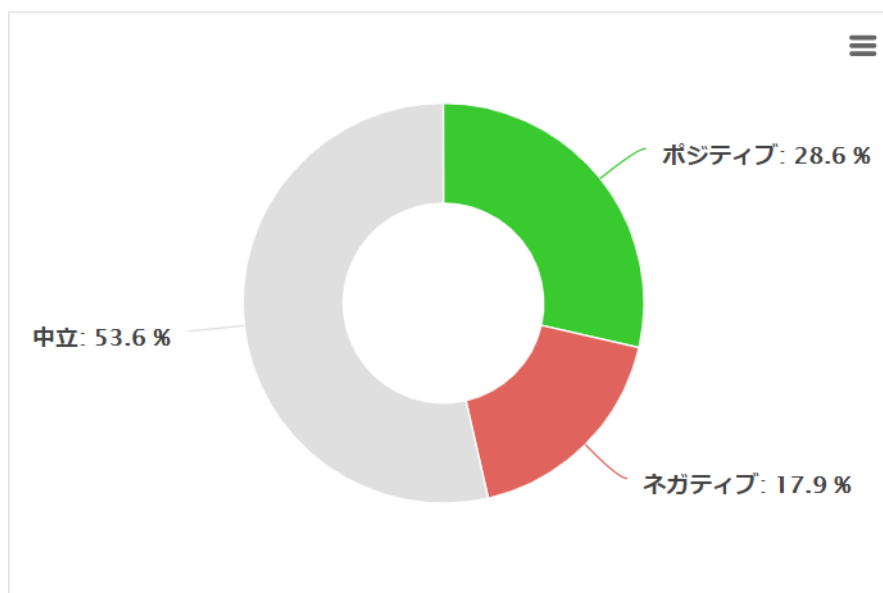


図27： その他感想の記述に関する感情の傾向

出典：ユーザーローカル テキストマイニングツール(2020)の分析による。

図 28 は回答のあった文章に含まれる各感情の度合いを数値換算したものである。なお、各数値は全ての感情の平均値を 50%とした偏差値だ。自由記述の感想については、「喜び」が 67.2%、「好き」76.3%、「悲しみ」48.8%、「恐れ」が 36.5%、「怒り」が 21.2%と、好きという感情、喜びの感情が高い結果となった。39 名の生徒の感想からは、今回の授業ですぐき漬けについた学んだことに対して、ポジティブな感情を持っていることが分った。



図28： その他感想の記述に関する各感情の度合い

出典：ユーザーローカル テキストマイニングツール(2020)の分析による。

今回はオンライン授業のため、どこまで生徒に想いが伝わるか心配していたが、自由記述の質問への回答率も高く、生徒の興味を引く内容となったといえる。通常授業や課外授業を通し、さらに、すぐき漬けに触れる機会を設定していく。本論文執筆時点では、アンケートは実施できないが、今年度の最終授業後にアンケートを実施し、今回実施したアンケートと比較し、生徒の変化を確認したい。

## 10.2 通常授業での取り組み——すぐき栽培とアイデアレシピ募集

### 10.2.1 概要

技術の授業には、生物育成という単元がある。以前その単元で、沼田教頭は中学校3年生向けに大根の袋栽培を行った。今年は、大根だけではなく、かぶ、筆者の提供するすぐきの種の3種類を栽培し、栽培過程での比較を行うことになった。

収穫した大根、かぶ、すぐきは家庭科の授業で調理実習に使用予定であったが、新型コロナウイルスの影響で調理実習の実施はできなくなった。そこで、すぐき漬けのアイデアレシピを募集することとした。

### 10.2.2 すぐき栽培のプログラム内容

栽培については、中学校3年生288名が対象で、3人一組で1袋を担当することとなっ

た。1つの袋には、すぐき、大根、かぶのいずれかの種、1種類を選んで種まきをし、栽培を行う。種まきは以下の日程で実施した。同志社中学校のホームページでもすぐき漬けに関する授業内容は紹介されている。

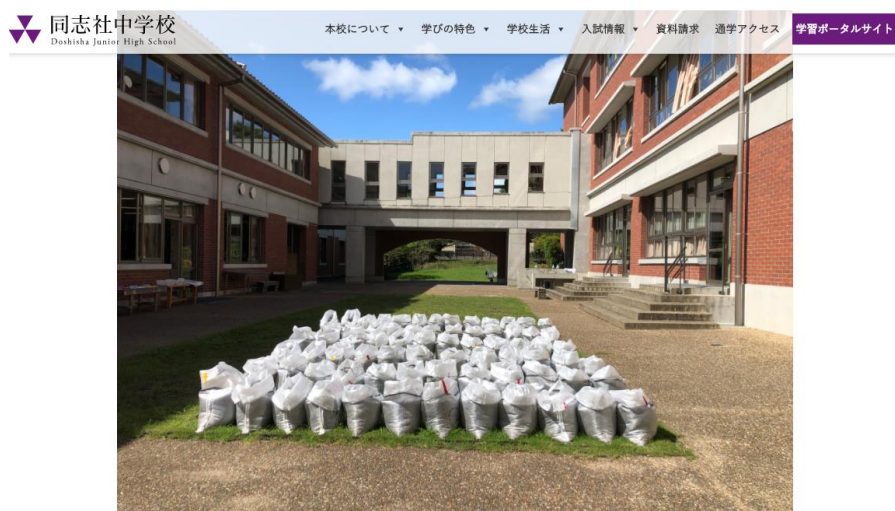
(種まき実施日)

9月23日 13:30-15:00

9月24日 9:50-12:40、13:30-14:05

9月28日 11:20-12:40

ホームページ (URL46)での紹介内容は図 29、袋栽培の様子は写真 41 に示す。



#### 地域課題”京都の食文化を絶やさないすぐきプロジェクト”と授業のコラボレーション

みなさんは知っていましたか？すぐきの種は紫いろでとても小さい粒です。大根の種は赤い色で大きいです。カブはメタリックブルーでとても小さいです。これらの種子を育てるといふ本物の栽培体験を授業で実施します。

#### 図29： 中学校ホームページでの袋栽培紹介

出典：同志社中学校(2020)同志社中学校ホームページによる。



写真41： 袋栽培種まきの様子

出典：京都市左京区にて沼田教頭撮影。

### 10.2.3 すぐき漬けアイデアレシピ募集プログラム内容

技術の授業で筆者が行ったすぐき漬けの説明の追加授業として、家庭科の授業にて、家庭科の先生が京の三大漬物の説明、すぐき漬けに含まれる植物性乳酸菌の働き、乳酸菌の摂取方法を説明した。また、最後にすぐきのアイデアレシピの募集を行った。レシピは、生徒全員がタブレット端末を所持しているため、彼らの高度な IT リテラシーを活かしオンラインで提出してもらうことにした。技術の授業では、栽培したすぐきを使って料理をレポートせよとという課題も出ており、漬物にする前の状態のすぐき菜もしくはすぐき漬けを使った料理のいずれかのアイデアレシピを提出するという内容になっている。詳細は以下に示す。

(レシピの提出方法)

- ① プリントや Pages(アプリ)にレシピをまとめる。
- ② 作り方動画を作成する。(QR コードで見られるように)

なお、募集の詳細は生徒との共有サーバーである学習ポータルサイト (URL47) での案内は、筆者はアクセスできないため、沼田教頭からもらった図を図 30 にて示す。

### すぐきのアイデアレシピを考えよう！

- ✿ 「材料、分量、作り方」を明確に！
- ✿ 作ってみたいくなるような工夫(おいしさ、栄養的食べ合わせetc.)
- ✿ 日常に取り入れやすい工夫(手軽さ、毎日食べたい魅力etc.)
- ✿ 他にない独自性(公開されているレシピもチェックしてみよう)



### 提出方法

- \* プリント(Pagesなど)にレシピをまとめる。
- \* 作り方動画を作成する。(QRコードで見られるように)

### 図30： 学習ポータルサイトでの募集内容

出典: 同志社中学校(2020)同志社中学校学習ポータルサイトによる。

早速、生徒の1人がすぐきの間引き菜を使ったアレンジレシピ「すぐき菜の煮浸し」を作ってYouTubeにアップした。YouTubeの様子は以下にて写真42、43にて示す。



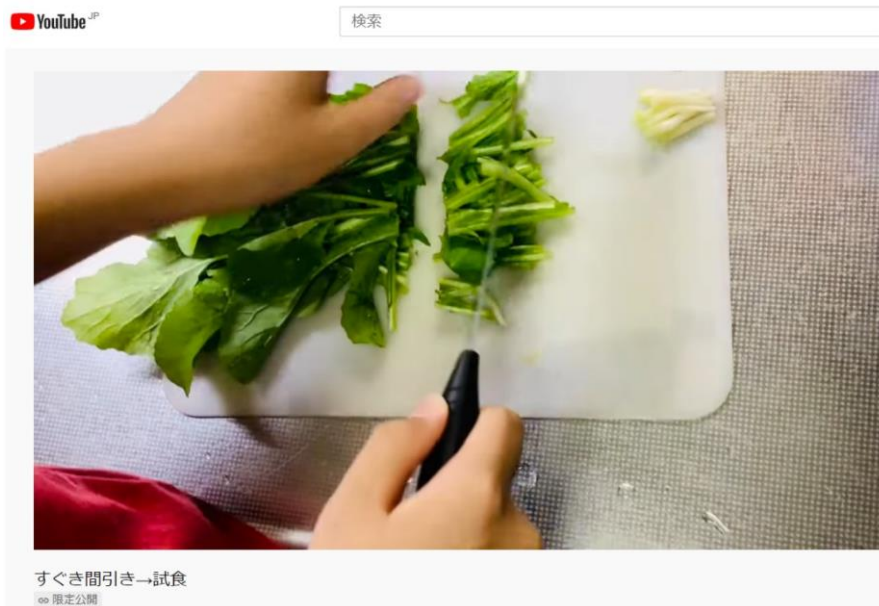


写真42： すぐき菜の煮浸し調理風景①

出典:生徒がアップした限定公開のYouTubeにて。



写真43： すぐき菜の煮浸し調理風景②

出典:生徒がアップした限定公開のYouTubeにて。

### 10.3 課外授業として有志によるすぐきプロジェクトの始動

#### 10.3.1 概要

通常授業は中学校3年生を対象とて、技術、家庭科の授業のみで実施していたため、他の学年の生徒にもすぐき漬けに触れる機会をつくることとした。筆者と沼田教頭は、どうした

ら京都の食文化であるすぐき漬けを守っていくことができるかを考え、実行していくために、課外授業である「学びプロジェクト」の一つとして「すぐきプロジェクト」を立ち上げることにした。

### 10.3.2 プログラム内容

沼田教頭は、すぐきプロジェクトの立ち上げとして、同志社中学校の内部ページにて、全学年にすぐきプロジェクトミーティングの開催を告知し、参加者を募った。2020（令和2）年7月から現在までに実施したミーティングは8回である。毎回生徒からの積極的な発言により、長時間のミーティングとなっている。

（プロジェクトミーティング実施日）

7月27日	19:30～20:30
7月28日	20:00～21:00
8月3日	19:00～20:00
9月29日	19:00～20:30
10月7日	19:00～20:30
10月26日	19:00～20:00
11月10日	19:00～20:00
11月17日	19:00～20:30

参加者は、毎回12名程度で、実施曜日によって参加者は前後する。ミーティングでは、生徒の興味のある活動や進め方を確認している。すぐき漬けの授業で実施したアンケート内容の結果同様、プロジェクトミーティングでは、広報活動とすぐき漬けのアレンジレシピを考案の大きく2つの活動に生徒の興味が分かれた。夏休み期間には、各自が自身の興味のある分野を調査、研究し次のミーティングで共有することとした。

（夏休み期間の活動報告）

#### Aくんの活動報告

日本放送協会の番組に取り上げてもらえないかと、日本放送協会で働いている親戚に電話をした。テレビで紹介してもらうには、学校の広報から記者クラブにプレスリリースをか

けることが有効であると教わった。また、日本放送協会では社会的価値を重視しているため、例えば農家があと 1 軒しかないほど減少しているなど、具体的な情報が必要であると指摘された。プロジェクトミーティングでは A さんの活動報告を受け、A さんにプレスリリース原稿を作成してもらうことで合意した。

### **B さんの活動報告**

彼女は讀賣テレビ放送株式会社の情報番組「かんさい情報ネット ten.」に応募した。「かんさい情報ネット ten.」月曜から金曜 16:47 から放送されている関西ローカル番組である。番組では、「アナタの味方！お役に立ちます！」というコーナーがあり、気になる謎の解明、自慢の町や村のピーアール、思い出の人やモノの捜査、掃除や収納など、家の困り事の解決をしている。そのため、ホームページにて視聴者からの依頼を募集している（URL48）。B さんは以下の内容で応募した。

（応募内容）

私は京都にある同志社中学校に通っており、学校のプロジェクトとして「すぐき漬けを守るプロジェクト」というものに参加しています。このプロジェクトでは京都で作っているとても伝統のあるすぐき漬け農家の方が後継者不足などで困っているため、どのように残していくかをすぐき漬け農家の方と一緒に考えています。その中でテレビ宣伝をするとすぐき漬けを知らない人にもすぐき漬けの美味しさなど伝わるのではないかと思い応募させていただきました。（すぐき漬けをたくさんの人に知って欲しいということです！）

残念ながら、C さんが報告を行ってくれたプロジェクトミーティング開催日の 2020（令和 2）年 10 月 7 日時点では、番組からの連絡はなかった。そして、番組からの連絡は現在もない。

### **C さんの活動報告**

C さんは、プロジェクトミーティングでの発言から、広報活動に興味を持っていた。とくに LINE スタンプ作成によるすぐき漬けのピーアールを提案していた。本人は絵が得意ではないため、得意な人に最終的には作成を依頼したいと言いつつ、夏休み期間に LINE スタンプ案としてイラストを作成し、プロジェクトミーティングではイラストのコンセプト

や色使いについて説明してくれた。作成したイラストは図 31 の通りである。

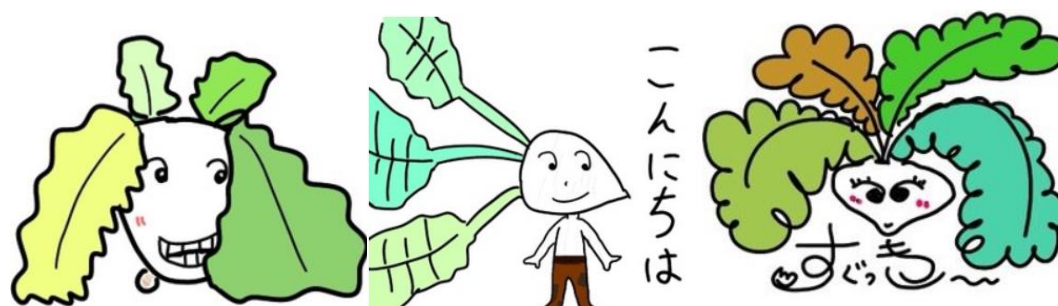


図31： 生徒のデザインしたLINEスタンプ案

出典：同志社中学校生徒データを筆者編集。

### Dさんの活動報告

Dさんは、プロジェクトミーティング内での発言も活発で、積極的にプロジェクトミーティングにも参加している。夏休み期間中には今までのプロジェクトミーティングでの参加者から出たアイデアをエクセルシートにまとめてくれた。Dさんのまとめたプロジェクト案が25ある。25全ての活動を同時に進めることは、現在のプロジェクトミーティングメンバー数では人数が少なく不可能である。そのため、当時進行ではなく、優先順位を付けて1つずつ実施していくのか、または自身がプロジェクトリーダーとなり、必要な人材を現在のプロジェクトメンバー以外から探してくるか、進め方から全員で決めて行かなければならない。現在は新型コロナウイルス感染症のワクチンや特効薬ができておらず、完全に日常生活を取り戻せていない。プロジェクトを実施するとしても、密集を避けた活動になるため、活動方法自体工夫を凝らして進めていく必要がある。プロジェクト活動は計画を立てた時点より大幅に遅れる可能性が出てきた。今後の進め方については、プロジェクトミーティングの中で、プロジェクトメンバーと議論を重ねて検討していく。

なお、プロジェクト案の詳細は以下に示した通りである。表が長くなるため2つに分け、1～15案までを表5、16～25案を表6にまとめた。

No	①すぐきを広める企画	②ツール	③詳細	④目的	⑤対象者
1	ポスターを作る	ポスター	学校や駅に貼る	すぐきずけを知ってもらう	多くの人
2	すぐきに関する曲を作る	曲(YouTubeやApple Musicなど?)	すぐきに関する曲を作り、それを使って広める。	すぐきずけや森田さんの活動を知ってもらう	若者
		学校放送もいいかも	曲作りはすでにある曲にリメイク(替え歌)もアリ。←香水という意見も。	後継者問題解決の糸口には?	
3	すぐきの栽培講座を開く	zoomや現実(畑)	学びプロジェクトや学校の授業としても。	すぐきずけを知ってもらう	学校の人
4	すぐきの広告をタイムラインに書く	LINE		すぐきずけを見ってもらう	若者 多くの人
5	TVに出演する	TV	KBS、イッテQ、情熱大陸 (ここですぐきを取り上げるのか、森田さんを取り上げるのかで別れている)	すぐきずけと、活動を知ってもらう	多くの人
6	Twitterにアカウントを作る	Twitter		活動を知ってもらう	若者 多くの人
7	TikTokに動画をアップ	TikTok	撮影技術なくても手軽に撮る事ができる	すぐきずけと活動を知ってもらう	若者
8	学校給食として出してもらう。	食	地域の学校に学校給食として出してもらう。小学校の旬の野菜についての勉強や伝統野菜についての勉強に生かしてもらえる。	すぐきずけを知ってもらい、共に活動や歴史を知ってもらう	小学生、中学生(幼稚園児)
9	老人ホームの昼食弁当や夜食に入れてもらう。	食、お弁当	栄養士の人と相談が必要。	すぐきずけを知ってもらう。 (活動としての話題性も期待できる。)	御老人 テレビ、雑誌関係者(など)
10	学校の授業で行う。	学校、実演	同志社の場合は学びプロジェクトとしても。	すぐきを広める。 (学びプロジェクトにみんながもっと参加するかも)	生徒
11	Tシャツ製作・販売	物品(販売)	すぐきに関するTシャツを作る。 (ここにキャラクターを入れても良いかも。)文化祭などで売ってもよし。学校の前のバス停で売ってもよし。 家庭科の授業でやっても良いかも。 デザインは美術。	すぐきを知ってもらう。	生徒と買ってくれる人
			缶パッチやシールなどは手軽に作れる&作りやすく、イベントを開催した際の参加賞的にも。 デザイン、作成、美術技術。		
12	缶パッチやキーホルダーのグッズ製作・販売	物品(販売)	缶パッチやシールなどは手軽に作れる&作りやすく、イベントを開催した際の参加賞的にも。 デザイン、作成、美術技術。	上、11と同じ。	上11と同じ。
13	バレーボールxすぐき				
14	ジャムやふりかけの食品開発	食	朝ごはんなどで求められるのはパンおよびごはんプラスしてかけられる「なにか」そこでジャムやふりかけの開発。酸っぱさが強い味にすればご飯とよく合うかも。レシピ本としても。	すぐきの素晴らしさを知ってもらう。	朝ごはんを食べるすべての人。
15	インターネットで「免疫力」などのキーワードで引っかかるような記事をつくる。	インターネット	コロナで注目を浴びる「免疫力」というワードを入れることで認知度を高める。 (また、発酵食品ということも今話題なので含めると良いかも)	いろんな人の目に止まるところに「すぐき」という言葉をおくため。	

表5：すぐきプロジェクト活動案(1~15)

出典：同志社中学校の生徒作成データを筆者編集。

No	①すぐきを広める企画	②ツール	③詳細	④目的	⑤対象者
16	YouTubeの広告に入れる。	YouTube	YouTubeの間に入る広告を出す。 (YouTubeは有料登録すれば広告がなくなるがお金をかけてまで少し時間の広告をなくす人は少ない、と予想するため。)	みんなにすぐきという言葉を知り、興味を持ってもらう。 →すぐきについて紹介しなくても、「え、すぐきって何??？」と、検索するようなものに。上のHP制作のアイデアと繋がる。	
17	ミルクボーイに漫才としてすぐきづけをしてもらう	TV、ラジオ インターネット、YouTube など	もしお金が多くかかるようならばミルクボーイ風に同中生が行う。(ミルクボーイでなくても可)	みんなの注目する人の真似をしてすぐきを知ってもらう。	
18	美術の授業でポスター(広告のものならなんでも良い?例:T	ポスター、授業	Tシャツ、缶バッチ、などのデザインを考えても良いかも。 貼る場所は地下鉄・学校・地域		
19	大学生とコラボ	大学	すぐきについて紹介して、ゼミや通常の授業の応用としてマーケティングを生かす場として提供する。(中学校よりも大規模なレベルでできるかもしれない。)		
20	LINEの公式アカウントを作って友達登録してもらう。	LINE	オリジナルのLINEを作るor人気もスタンプとコラボして、LINEのアカウントを追加してくれたら、スタンプをあげる、というふうにする。(スタンプの料金は無料)↑スタンプは結構簡単に作れる。下の動画作りと似ているが動画作りだと1人に一度しか見てもらえず、公式アカウントだと継続的に広告配信が可能。		
21	LINEのスタンプをつくるor人気の作家とコラボして、動画を見てもらう。↑動画作り	LINE	オリジナルスタンプを作るか人気の作家とコラボし、そのスタンプをもらうため動画を見ないといけないようにする。(スタンプの料金は無料)↑スタンプは結構簡単に作れる。上の公式アカウントと似ているが、公式アカウントだとブロックされる可能性があるため。	LINE	
22	絵本を作る	本	すぐきに関する絵本を作る。 その後、出版するor近くの幼稚園に寄付する or近くの図書館で置いてもらう。(学校の図書館も可、学校の美術の時間などに作っても可。グループごとに一冊作ればたくさん違う話・挿絵でできるので面白いかも。)		
23	屋台を出してすぐきを取り入れた料理を出し、お客さんに食べてもらって投票で一番美味しかったものを表彰する。	イベント・食	①すぐきを広める企画に書いてあるようなイベントを開く。(屋台は地域の小さなお店の方々に募集し、優勝したら報酬があるというふうにする。売り上げの一部でもOK。)お店の人のすぐきへの理解も深まり、来てくれた人は知ってもらうだけでなく実際に食べてくれるので一石二鳥。		
24	キャラクターを作る。	キャラクター	学校の授業で作ってもよし。 (絵に自信がなければアイデアだけでもいい、というふうにするれば多くの意見が取り入れられる。)		
25	インスタのストーリー	インスタ	みんなが見ているインスタなどのストーリーなどであげる		

表6：すぐきプロジェクト活動案（16～25）

出典：同志社中学校の生徒作成データを筆者編集。

また、すぐきプロジェクトでは、現在コンテストへの応募を検討している。背景は、慶應義塾大学大学院特任教授の横田浩一氏が、自身が活動に関わっている「#SASS2020 大学生による中高生のための SDGs/サステナビリティアワード (URL49)」への応募について沼田教頭に説明を持ちかけたことによる。説明については、コンテストのホームページにも掲載されており、図 32 にて示す。

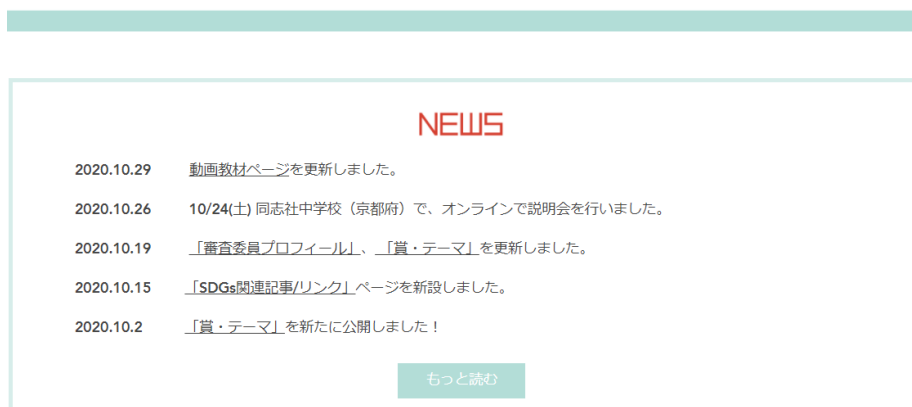


図32： 同志社中学校での説明会について  
出典：45. #SASS2020 実行委員会(2020)ホームページによる。

#SASS2020「大学生による中高生のための SDGs /サステナビリティアワード」とは、大学生が運営を行う SDGs をテーマとする動画コンテストである。コンテストの目的は、「これからの未来を担う中高生のメッセージを映像を通して世の中に伝え、中高生、大学生、企業が双方向につながり、「社会を変える広がり」を創出 (URL49)」することである。ホームページに掲載されているコンテストの応募に関する詳細は以下の通りである。

#### (応募テーマ)

「SDGs を考え行動し発信する」SDGs に関する調査、問題提起、提案、自分たちで行動したことなど、社会課題について考え発信したいことを自分達の表現方法で撮影しよう！

### (応募期間)

2020年11月2日(月)～2021年1月29日(金)

### (応募資格)

対象：全国の中学生、高校生

人数：1～8名の個人またはチーム ※中学生、高校生の混合チームも可

### (応募条件)

- ① 2～7分の動画作成 ≪動画内にSDGsの1～17の番号を表示(表示方法は自由)≫
- ② サムネイル画像1枚 ※YouTubeタイトル画面表示用
- ③ 自己紹介文(200文字)

### (実施スケジュール)

作品応募： 2020年11月2日(月)～2021年1月29日(金)

一次審査： 2021年2月中旬

最終審査： 2021年2月下旬

結果発表・表彰式：2021年3月

### (審査方法)

一次審査および最終審査により各賞を選出。

一次審査： 大学生による審査一次審査通過動画は、公式ホームページにアップ

最終審査： 審査委員により各賞を決定。最優秀賞・特別賞・作品賞

他公式サイトにて結果発表

表彰式： 今年度はオンライン開催を予定

### (審査基準)

#### ① 考える力 **Think**

SDGsに関連する社会課題について考え、課題解決に向けて探究できているか

#### ② 行動する力 **Action**

調査、問題提起、行動したことなど、個人あるいはグループで実行できているか。



### ③ 伝える力 Message

映像を通して、自分達の伝えたい社会課題を表現できているか。

次回すぐきプロジェクトミーティングにて生徒の参加希望を確認する予定をしている。コンテストへの応募に関しては、応募することを目標とすることで、プロジェクト活動の加速と洗練、生徒にやりがいを与えることができる。さらに、コンテストで一次審査を通過すると動画を公式ホームページにて公開されるため、すぐき漬けの広報活動としてもコンテストに応募することは、有効であると考えている。そのため、沼田教頭と筆者は、プロジェクトメンバー全員でなく、一部の生徒だけでも、コンテストの応募に興味がある場合は、応募する方向で進める計画を立てている。本論文執筆時点では、コンテストの結果まで記載することはできないが、前述の通り、すぐきプロジェクトや授業でのすぐき漬けへの取り組みは継続して行っていく予定である。

## 11. 農業生産文化イノベーションに関する考察

本論文では、すぐき漬けの継承を通じて農業生産文化イノベーションを実践的に研究してきた。ここで、イノベーションとはどういった状態や段階を指すものか確認しておきたい。マレイらは「ソーシャルイノベーションには境界がなく、公共、非営利、民間のすべてのセクターで起こりえるものだ。実際、最も創造的な活動は、分野のセクター間の境界で生じているのだ。」(Murray et al. 2010 : 3) と述べている。筆者も彼らの見解に同意する。伝統や文化を継承していくためには、常に革新が必要であり、様々なセクターや領域との融合によるイノベーションを起こす必要があると言える。本研究でも、学校や店舗、様々なセクターや領域にて研究を行ってきた。

また、マレイらは、ソーシャルイノベーションが起こるには、アイデアから社会に影響を与えるまでの次の6つの段階があると述べている。すなわち、①契機、発想、および分析 (Prompts, inspirations and diagnoses)、②アイデアの提起 (Proposals and ideas)、③解決原案の作成と試行 (Prototyping and pilots)、④継続 (Sustaining)、⑤規模拡大と拡散 (Scaling and diffusion)、および⑥社会変化 (Systemic change) である (Murray et al. 2010 : 12-13)。マレイらは、これらの段階は螺旋を描くように発展していくとして、図 33 のように図式化している。そこで、以下では、マレイらによるソーシャル・イノベーションの発展段階論の第1～第3段階を筆者の研究に援用することで、筆者による農業生産文化イノベーションのこれまでとこれからのプロセスを考察してみる。第1～第3段階までとするのは、筆者のすぐき漬けの継承と発展に関する実践的研究の到達点はその第3段階にまでは到達しているのではないかと思われるからである。

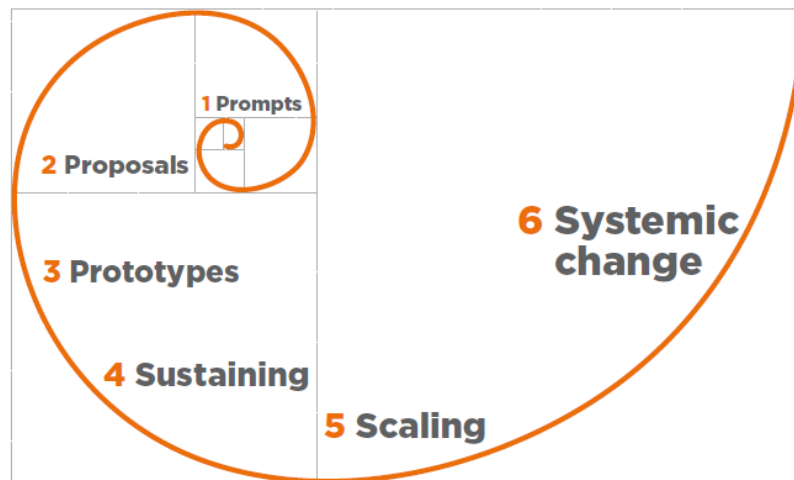


図33： The six stages of social innovation

出典：Murray, Grice, and Mulgan 2010:11 より引用。

## 11.1 農業生産文化イノベーションの第1段階～問題発見、解決の発想、診断と分析

イノベーションの第1段階には、イノベーションの必要性に光を当てる、財政危機や政策の失敗等、あらゆる要素が含まれるそして、そのようなイノベーションのニーズが刺激となって新たな発想をもたらし、問題の兆候を見るにとどまらず、問題の分析とその根源的な解決策への摸索が始まる。この段階の初期では、問題の大きさや困難さに怯み撤退することなく、情熱と使命感をもって問題に挑み続けることが肝要であろう。

筆者も、農業経験や技術も未熟な女性であるにもかかわらず、実家が代々続いたすぐき農家であり、しかも後継者が自分しかいないというある種の偶然が契機 (prompt) となって、すぐき漬けという農業生産文化の危機的状況を自己の問題として捉えるようになった。その問題の解決の方途を大学院での研究を通じて探求しようと、同志社大学大学院総合政策科学研究科ソーシャル・イノベーション・コースに入学した。

マレイらは問題 (problem) 解決に取り組むには「正しく課題を設定する (framing the right question)」ことが重要であると指摘しているが (Murray et al. 2010 : 12)、大学院に入学した筆者にとっての最初の課題はこの問題を各方面から診断・分析した後、まさしく「正しいリサーチクエスト (= 研究課題)」を指定することであった。そこで本研究では、家庭内での食の伝承がうまく行われていないという仮説を立て、社会実験を通して食の伝承について現状を調査し、バラエティに富んだ家庭の献立に対応できるすぐき漬けの利用法を考案することで、農業生産文化としてのすぐき漬けの継承に関する可能性を探究することをリサーチクエストとしたのである。(参照、本論文 1.2 しかし、リサーチクエストが正しく指定できたとしても、それは「正しい問題解決の中間地点 (halfway) にすぎない。」 (Murray et al. 2010 : 12)

一般的に、イノベーションは問題 (problem) があるところから起こる。問題とは、人間の安寧な生活・生存や社会の平和的秩序・健全な機能を阻害する事件や事象のことであり、平たく言えば、人や社会にとっての困りごとである。問題は、人々が、とくに利害関係者が、それを問題であると認識し、その認識を共有するからこそ問題になるのである。しかし、問題があれば、イノベーションが自然発生するわけではない。誰かがその問題を解決しようと意欲し、しかも、“臭いものに蓋をする” 弥縫策ではなく、問題を根源から解決してその問題を引き起こしている要素を根絶する画期的な方法を着想し、それを実現しなければイノ

ベーションにはならない。そのためには、あたかも医者が病気に苦しむ患者を診断しかつ徹底した検査を行ってその病理を解析し、病因を明らかにし、根治する処方を創造し適用するように、当該問題を分析してその要因を解明・特定し、解決可能な課題へと再構成する必要があるのだ。したがって、問題の構造分析と解決課題化はイノベーションの必要条件であると言えるだろう。

## 11.2 農業生産文化イノベーションの第2段階～アイデアの創造と提起

ここはアイデアが生まれる段階 (the stage of idea generation) である。洞察や経験を含めた様々な資源やツールを駆使し、選択肢の幅を広げながら、かつ試行錯誤しつつアイデアの創造が行われる。ソーシャル・イノベーション研究という枠組の中においてアイデアの創造はいかにあるべきかを考える場合、いささか古い文献ではあるが、しかし、川喜田二郎の『発想法』(川喜田 1967) における「科学の3区分」がいまなお有用ではないかと思われる。川喜田は科学を書斎科学、実験科学、および野外科学に区分する(川喜田 1967:6)。書斎科学は文献や資料に依存しかつ「頭の中の推論に重きをお」(川喜田 1967:8) く、もっとも歴史の長い研究方法である。実験科学は、「実際にそうであるかどうか、実験装置をつくって仮説の指し示すところを観察し、その結果によって仮説を検証する」(川喜田 1967:10) 仮説検証をその方法的核心とする。その実験は再現可能なものでなければならず、再現を重ねた実験で証明された法則が技術化されてまず西欧社会に近代化をもたらした。つまり、実験化学は技術的イノベーションの原動力となったのである。一方、野外科学——川喜田は英語では field science という言葉がもっとも適切であろうとしている(川喜田 1967:14) ——は実際の観察と経験を重視する点で実験科学と共通性があるが、観察の対象が異なる。野外科学が対象とするのは「そこだけにしかない野外的自然であり個性的な世界である。」(川喜田 1967:13-14)。そして、その自然は人間やその社会を含む自然である。その意味で、野外科学は「場の科学」あるいは「現場の科学」であるとも川喜田は言う。さらに、川喜田が、野外とはありのままの現実であるから、「その現実をなんとか知ろうとし、それに対してなんらかの対策を立てようとしなければ、われわれの生活は成立しない。」(川喜田 1967:14) と述べている点は興味深い。なぜそのような現実が起こっているのか、人間社会であれば、解決しなければならない問題を含む現実を観察し、その問題を生起せしめている構造的要因を解明することをも野外科学はそのミッションとしうると彼が確信していることは次の文章からも明かである。筆者は、そこに野外科学と政策科学との連関をも垣間見る。

われわれの生活する、このありのままの現実のなかに、たくさんのひずみが出てきているのである。今日は世のなかが急激に変化する時代である。このような時代に社会生活上のいろいろな不調和、ひずみが社会的現象になって出てきているのも、ある程度はやむをえないであろう。しかしながら、これはひずみを放任してよいという弁解にはならない。やはり科学的態度でそれを是正しなければならぬ。(川喜田 1967:19-20)

川喜田は、これらの三つの科学が相互に独立して存在しているのではないと言う。むしろ、「研究という一仕事」を遂行するには、これらの科学が相互に関連し組み合わさっていることが必要だと指摘する。その関連性を川喜田自身が図解したのが図 34 である。ここでは、研究は  $A \rightarrow B \rightarrow C \rightarrow D \rightarrow E \rightarrow F \rightarrow G \rightarrow H$  の過程をたどるものとして描かれている(川喜田 1967:22-23)。まず、研究者の頭の中で問題意識が発生するのが A 点である。問題意識が発生すると、研究者はその問題に関連する情報の探索と収集を始める。これが  $A \rightarrow B$  の過程で

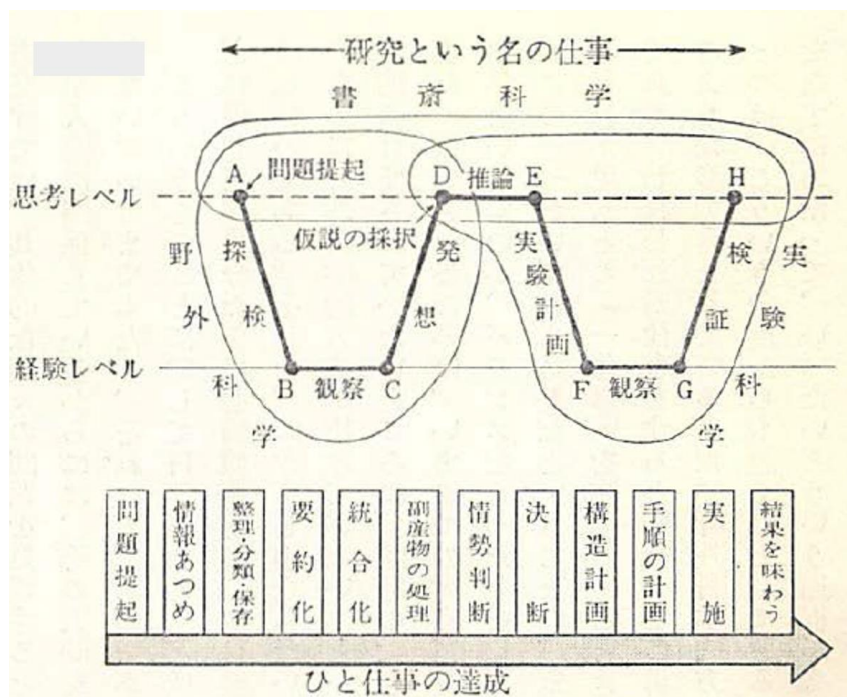


図34： 研究のシステム

出典：川喜田 1967:22 より引用。

ある。その後、個々の現象が観察され記録されて (B→C)、その情報が整理され分析が行われて、D 点において問題解決のための仮説が立てられる。その仮説が妥当であるのか考察や議論が重ねられて推敲され洗練されていくのが D→E の過程である。しかし、考察や議論の

みで仮説が検証されるわけではない。問題解決のための仮説が妥当であるかどうかはその仮説が現実の問題に適用されてみなければならない。その役割を担うのが実験であり、この図では  $E \rightarrow F \rightarrow G$  の過程に相当する。実験結果を踏まえて仮説の妥当性が検証され ( $G \rightarrow H$ )、結論としての H 点に到達する。川喜田によれば、書齋科学が担うのはこのうちの  $A \rightarrow D \rightarrow E \rightarrow H$ 、実験科学がもっぱら重視するのは  $D \rightarrow E \rightarrow F \rightarrow G \rightarrow H$  であり、野外科学の重点は仮説発想型なので、 $A \rightarrow B \rightarrow C \rightarrow D$  がその守備範囲になるという (川喜田 1967:23)。

### 11.3 農業生産文化イノベーションの第3段階～アイデアの具体化と妥当性の検証

川喜田の研究システム論は、マレイらのソーシャル・イノベーションの発展段階論から見れば第1段階から第3段階までを含むものであると言えよう。マレイらも、イノベーションに至るアイデアは試案や原案を作ってみて実地に検証されなければならないと述べてはいるものの、その記述は簡略で、アイデアが検証され具体化や普及へと進んでいく過程を体系的かつ緻密に説明しているわけではない。しかし、川喜田の研究システム論は、アイデアの発想から観察や調査を経てその妥当性が実験的に検証され、結論へと結実する過程を論理的、体系的、かつ説得的に提示している点で、本研究にとっては大いに示唆に富むものである。

すぐき漬けという農業生産文化の一つの場＝フィールドで、後継者不足によるその衰退という問題に直面した筆者は、その解決のための、すぐき漬けの認知度の向上と食材としての利用法の拡充という直観的なアイデアを、実家の農家での農作業、長年すぐき漬け栽培・製造に従事してきた母親からの知識・技術の伝授、販売先の大手漬物店でのヒアリング調査、さらには、日本有数の有機農業者である京都市右京区太秦で長澤源一が経営する長澤農園での農業研修を経て、実施可能な社会実験計画へと昇華させていった。それは、まさしく川喜田が言うところの上記  $A \rightarrow B \rightarrow C \rightarrow D$  の野外科学のプロセスでもあった。

このプロセスを経て、筆者の社会実験の構想と計画は生まれた。筆者の社会実験は大きく次の4つのグループに分けることができる。

#### 社会実験 I

(第1回) 新町小学校での認知度調査

(第2回) 京都府立大学・左京区共催イベントでの認知度調査

(第3回) 京都府立大学主催イベントでの認知度調査

(第4回) ダイアログキッチンとの共催イベント

## 社会実験Ⅱ

(第1回) 地域の子ども向けワークショップ

(第2回) 地域の子ども向けワークショップ

(第3回) 地域の大人向けワークショップ

(第4回) 地域の子ども向けワークショップ

## 社会実験Ⅲ

新たな素材とのコラボレーション (新メニュー開発)

## 社会実験Ⅳ

同志社中学校での食育活動

この内、社会実験Ⅰ(第1回)、(第2回)、および(第3回)はすぐき漬けの認知度調査を主たる目的としたものであるから、川喜田の分類に従えばフィールドワークに該当するものである。その調査結果から、家庭におけるすぐき漬けの認知度の低さが明確になり、認知度を、とくに子どもたちの世代で向上させる必要性を筆者が痛感することになった。そこで、子どもたちの認知度を向上させるためにはすぐき漬けづくりの現場体験がもっともふさわしいのではないかと筆者は考え、社会実験Ⅱを構想し、実行するに至った。筆者が管見する限り、すぐき漬けに関して、これまでこうした取組はなかった。その意味で、これは次世代に農業生産文化としてのすぐき漬けを経験的に伝承するというイノベーションのプロトタイプと位置づけることができよう。この取組が定例化し事業化されれば、このイノベーションはマレイらがいう第4段階(継続 Sustaining)に入っていくかもしれない。だが、2019(令和1)年冬から本論執筆時の2020(令和2)年秋まで猖獗を極めている新型肺炎の流行のため、筆者は第4段階への移行を半ば諦めかけていた。ところが、同志社中学校がすぐき漬けプロジェクトを導入してくれ、それを社会実験Ⅳとなしえたことは、中等教育を受けている世代におけるすぐき漬け認知度の向上と、その栽培・製造技術の習得が継続する展望を提供してくれた。筆者もこのことを奇貨として今後も同プロジェクトに積極的に関わり、推移を見守っていきたい。

川喜田の研究システム論は、「ひと仕事」としての研究の説明を単純化するためか、問題提起(A)から結論(H)までが単一のシーケンス(連鎖)になって完結している。しかし、実際の研究では、たどり着いた結論からまた新たな問題提起(A')が生まれ、それが次の結論(H')へ向けた出発点になるといった、いわばループ構造なることも多いだろう。筆

者の社会実験Ⅰ（第4回）（ダイアログキッチンとの共催イベント）と社会実験Ⅲ（新たな素材とのコラボレーション）はまさしくそのような関係にある。それは、社会実験Ⅰ（第4回）で得た、チーズとすぐき漬けの相性が良いというヒントから、市販のピザ生地にチーズとすぐき漬けをのせて焼くという、これまでにない革新的なアイデアが生まれたからである。この発想と実験が、イタリアや京都の割烹料亭における、すぐき漬けを使った斬新なメニュー開発を目的とした社会実験Ⅲにつながっていった。それは、すぐき漬け＝漬物というこれまでの常識を打ち破った食材としてのすぐき漬け活用の画期的イノベーションだったと評価できるのではないだろうか。

すぐき漬けという農業生産文化のイノベーションはまだ道半ばである。しかし、現在は未成年の若い世代にもすぐき漬けの認知度が向上して定着し、かつ食材としてのすぐき漬けの活用が家庭も含む様々な料理の分野に国境を越えて広がっていけば（第4段階）、このイノベーションは、マレイらがいう⑤規模拡大と拡散（Scaling and diffusion）から⑥社会変化（Systemic change）へと進んでいく可能性を十分に含んでいると言えるだろう。



## 12. おわりに

### 12.1 知見の整理と総括

本研究では、社会実験を通して、まずは食の伝承について現状を調査した。また、すぐき漬けを使用した新たな利用法として新メニュー開発を行い、農業生産文化としてのすぐき漬けの継承に関する可能性を探究した。そして、家庭内で食の伝承に代わる方法として、学校での食育活動を通して食の伝承を促進する対策を検討することを本研究の目的とした。

第2章では、すぐき漬けの現状と課題を把握するうえで、まずは京都の食文化の歴史から漬物の位置と役割、京料理の中での漬物の存在を確認し、いかに漬物の歴史が古くまた人々の食生活に欠かせない存在であったかということが理解できた。加工食品の中で最も古い歴史を持つのが、漬物であるがその中でも、すぐき漬けは特徴的であると言える。それは、すぐき漬けの起源から現在に至る製造、販売方法においても明らかである。実際に販売方法として振り売りを体験し、経験者へのインタビューを行うことで、消費者とのコミュニティの形成や多面的な役割を確認できた。また、すぐき漬けの独自性は、京都の三大漬物のマーケティング比較からも認められた。そのようなすぐき漬けであるが、製造しているすぐき農家を取り巻く現状は非常に厳しく、農家数は緩やかに減少している。主な漬物生産量の推移から和食離れによる漬物の生産量の減少、生産される漬物の種類の変化を確認することで、具体的な実践のあり方を検討した。

第3章では、すぐき漬けに関する先行研究として、二つの研究を取り上げた。一つ目は、すぐき漬けの漬け込み工程中における成分の変遷では、様々なことが判明した。室で加温する過程で酸味が増すが、甘みはさほど減少しないため、甘みはしっかり保持されることが分かった。また、辛みは食塩の浸透により、根、葉から徐々に追加される。旨味はタンパク質などが分解、溶け出して生じており、すぐき菜の青菜臭や苦みなどもこの過程で消失している。さらに、加温による微生物の合成でビタミン B2 は増加していた。二つ目は、すぐきとかぶらの成分分析比較である。同じアブラナ科であるすぐきとかぶを同じ製法で漬け込み成分比較を行っている。旨味成分はかぶらよりすぐきの方が高い結果となった。昆布だし、昆布とかつお節の一番だし、チキンブイヨン、鶏肉ベースの湯と比較するとグルタミン酸濃度が4倍高いほどである。その結果、かぶら汁より GABA 含有量も高く、Ca 濃度が1.8倍、Mg 濃度が1.4倍高いことが判明した。このような成分が、コク味やアミノ酸をより強く感じさせているのだと考えられている。成分的にもすぐき漬けの特異性が明かになり、こういった特徴も消費者に届けてくべき課題の一つであると認識した。

第4章では、すぐき漬けに関する最新の研究として、すぐきの抗酸化効果についての調査結果を示した。すぐきの抗酸化効果としては、生の状態のカブは抗酸化効果として将来の応用可能性も考えられることが判明した。また、すぐき漬けから採取した菌にて、含硫化合物の変換活性の評価を行った。その結果、有用な微生物が見出され、成分的な研究は今後も継続すべきであると判断した。

第5章では、農業生産文化と食の関連性を確認するため、スローフード運動の発祥の地であり、食文化を重要視しているイタリアについても言及した。イタリアでは、先進国の中でもファストフード店の利用率が比較的低い国である。その背景には、アルトゥージ著のレシピ本『イタリア料理大全』(*La scienza in cucina e l' arte di mangiar bene*)の家庭への普及率からも推測できるように、イタリア人の伝統的で地方色豊かな食を非常に重視する国民性があることが考えられる。日本では、一方で各地に固有の伝統食や郷土料理が受け継がれてきてはいるものの、ファストフードや西洋料理をはじめとする多国籍な料理や調理法の浸透で、日本特有の伝統的食文化は必ずしも安泰と言える状態にはない。この章では、伝統食や郷土食の独自の定義を試みつつ、日本の食の現状について論じた。

第6章では、農業生産文化に関する先行事例として、日野菜漬けとすんき漬けを取り上げた。両生産地域における取り組みの共通点を制度活用、農商工連携、新たな活用法の検討、食農教育プログラムに整理した。また、両取り組みに対し考察を加え、すぐき漬けへの活用可能性を検討した。すぐき漬けとの大きな違いは、地域による特産品の多さに関係していた。京都市内には特産品が多く、ひとつの特産品に注力することができないため、二事例のように、一丸となり農商工連携することは不可能であった。先行事例の新たな活用法の検討、食農教育プログラムについては、参考にできる部分も多く、すぐき漬け独自のモデルの構築を検討していくこととした。

第7章では、社会実験Ⅰとしてすぐき漬けの認知度調査と普及可能性の検証5回を行った。まずは京都市内にて認知度調査を行った後、東京でも認知度調査を実施した。検証結果は二つある、一つは、和食離れが起り、多種多様な国の料理があふれる現代において、家庭内ですぐき漬け伝承がうまく行われてないという現状が見えてきた。二つは、すぐき漬けの食べ方を調査すると、そのままの状態を食べることや、アレンジした場合であってもチャーハンの具材として使用することがほとんどであったということである。そのため、すぐき漬けを漬物としてではなく、新たな食材とコラボレーションすることで、新メニュー開発による普及の可能性を探った。そこで、すぐき漬けが家庭内でうまく伝承されていないという仮説

の検証を行うことができた。

第8章では、社会実験Ⅱとして食コミュニティの創造に向けて、地域の子どもや大人向けのワークショップを実施した。参加者は保護者と子どもで、同じ対象者に数回すぐき漬けのワークショップを実施することで、家庭内の状況を読み取ることができた。家庭内でのすぐき漬けの伝承という点では、母親から伝承できている家庭では、4歳の子どもであってもすぐき漬けを知っており、できていない家庭では、年齢に関わらずすぐき漬けを知らないという結果となった。また、子ども達はワークショップ内での農作業を非常に楽しんでいたことが印象的であった。家庭内での伝承がうまく行われて以内場合でも、このように楽しい思い出と共に自然とすぐき漬けの知識を得ることで伝承ができる可能性を感じた。さらに、家庭内でよく食べる食事は予想通りではあったが、和食中心でないことが分かった。参加者にすぐき漬けのアレンジレシピの考案を投げかけるものの、漬物の概念を拭い去ることはできず、アレンジレシピは出てこなかった。しかし、参加者の代わりに筆者が考案したすぐきピザ作りは非常に好評であったため、今後も簡単に作れるアレンジレシピを考案による、すぐき漬けの普及の可能性を確認できた。

第9章では、社会実験Ⅲとして新たな素材とのコラボレーションによる新メニュー開発を行った。イタリアの現地シェフによるすぐき漬けを使ったイタリア料理の新メニュー開発では、日本人が発想しないであろう食材とのコラボレーションにより、様々なメニューが開発された。また、現在イタリアでは、日本食が人気であり、すぐき漬けの味、歴史、成分や健康効果はイタリア人に受け入れられる可能性が高い。今後の海外展開、日本国内での海外渡航者への提供についても積極的に検討できる結果となった。日本料理では、海外渡航者が訪れたいと思う、ミシュランガイド掲載店ですぐき漬けを使った料理を提供してもらうことに成功した。さらに、パンとのコラボレーション、ワインに合うすぐき漬けのアレンジレシピの提供を行い、継続して家庭以外でのすぐき漬けの伝承を行っていく。加えて、伝統伝承に関するアンケート調査を実施し、家庭内での伝統食の伝承の現状を確認した。参加者の年齢は40代以降であったが、次の世代に伝統食を伝承しているのは6割程度だった。40代以降の世代に関してはさらにその下の世代に伝承している割合が低い可能性が示唆されたといえる。

第10章では、社会実験Ⅳとして中学校での食育活動を行った。家庭内での食の伝承がうまく行われていないという仮説のもと、社会実験にて様々な検証を行ってきた。今回は同志社中学校にて検証を行うとともに、家庭外として実際に学校にて食育活動を展開した。すぐ

き漬けに関するアンケートを実施し、伝承について調査した結果、家庭内と学校が半数を占めた。家庭での伝承に頼ることなく、学校での食育活動に期待できる結果となった。同志社中学校では、通常授業では中学校 3 年生を対象に技術と家庭科がすぐき漬けに関する取り組みに協力してくれている。技術では筆者がすぐき漬けの授業を行い、筆者が提供したすぐき漬けの種を袋で栽培している。家庭科では、袋栽培で収穫するすぐきやすぐき漬けを使ったアレンジレシピ募集を行う。課外授業では、学年問わず有志によるすぐきプロジェクトを立ち上げ、中学生が主体となりすぐき漬けの衰退を防ぐ取り組みを考えている。その一環として、大学生が運営を行う SDGs をテーマとする動画コンテストへの応募も検討されている。同志社中学校での取り組みは現在進行中であり、結果が出ていないため考察は加えられないが、すぐき漬けに関するイノベーションが起きる可能性確認できた。

そして、第 1 1 章では、農業生産文化イノベーションに関する考察として、マレイらが提唱するソーシャルイノベーションの 6 つの段階論と川喜田二郎の研究システム論を援用しつつ、本研究における農業生産文化イノベーションの発展過程を分析し、少なくともマレイらのいう第 3 段階まではイノベーションが進んでいることを確認できた。

## 12.2 課題と展望

以上のように、すぐき漬けを対象とした筆者の農業生産文化イノベーション研究はマレイらのいう第 3 段階にまでは到達できたと言える。しかし、折からのコロナ禍もあり、第 4 段階以上には発展できていない。しかし、現在は未成年の若い世代にもすぐき漬けの認知度が向上して定着し、かつ食材としてのすぐき漬けの活用が家庭も含む様々な料理の分野に国境を越えて広がっていけばやがて第 4 段階に到達し、キムチのような汎用性を獲得できれば、第 5 段階から第 6 段階へと進んでいく可能性もある。

そのために、今後必要な研究の方向性は二つある。一つは、京都大学大学院農学研究科応用生命科学専攻発酵生理および醸造学分野小川順研究室と協働して実施予定のすぐき漬けにおけるラブレ菌発生メカニズムの研究である。2020（令和 2）年 12 月から本格的に微生物の採取を開始する予定である。採取後の分析に時間を要することが考えられるものの、そのメカニズムが明らかになれば、機能性食品としてのすぐき漬け利用の可能性も開けてくるのではないかと筆者は期待している。

同志社中学校の食育活動をきっかけに他の小中学校での展開が起これば、拡散することで社会的な変革が起きてこそイノベーションが起こったといえる。すぐき漬けという農業生

産文化のイノベーションはまだ道半ばである。しかし、現在は未成年の若い世代にもすぐき漬けの認知度が向上して定着し、かつ食材としてのすぐき漬けの活用が家庭も含む様々な料理の分野に国境を越えて広がっていけば、このイノベーションは、マレイらがいう⑤規模拡大と拡散（Scaling and diffusion）から⑥社会変化（Systemic change）へと進んでいく可能性を十分に含んでいると言えるだろう。

二つは、すぐき漬け認知度向上のための取組を継続し拡大することである。同志社中学校でのすぐきプロジェクトの継続と発展はその一手段としての期待が持てる。また、インバウンド観光客を対象としたすぐき漬け普及活動も効果が期待できる。現に、筆者は、京都を訪れる外国人観光客が多く集まるレストランにすぐき漬けを無償提供し、アンケート調査を行い、すぐき漬けを使った料理体験教室を実施する等の社会実験を予定していた。しかし、新型コロナウイルスの感染拡大による入国制限措置が施行されたため、断念せざるを得なかった。とはいえ、事態がやがて改善した場合には、この社会実験を再開したいと考えている。

### 12.3 キャリアデザインについて

最後に、筆者のキャリアデザインについて述べる。まず筆者はすぐき漬けのブランド「森益」を掲げる実家の農業を継承し、すぐき農家として自立の道を歩むこととする。そして、その上で、すぐき漬けという農業生産文化のイノベーションを継続していく。その道のりはまだ半ばであるが、本研究はマレイらのいう第3段階である、③解決原案の作成と試行（Prototyping and pilots）まで到達しているといえる。本研究が第3段階まで進んだ背景には、本研究に携わってくれた多くの協力者の支援がある。④継続（Sustaining）で活動を継続し、⑤規模拡大と拡散（Scaling and diffusion）から⑥社会変化（Systemic change）と展開させるには、さらなる協力者が必要になる。そのために、筆者の活動に賛同、協働、してくれるネットワーク、コミュニティ形成が必要不可欠となると考える。まずは、現在の活動の一つ一つを丁寧かつ着実に実施し、実績を残すことで次の段階に繋げたい。第5、第6段階を経て、最終的には、筆者がすぐきモデルを構築し、浸透させることで、日本全国で危機的状况にある伝統食の伝承を目指していきたい。

(149, 440 文字)

## 参考文献

### 日本語文献

- 秋月辰一郎（1980）『体質と食物－健康への道』株式会社クリエー出版部。
- 天笠啓祐（2000）『危ない生命操作食品』コモンズ。
- 阿良田麻里子（編）（2017）『文化を食べる 文化を飲む－グローバル化する世界の食とビジネス』株式会社ドメス出版。
- 石橋郁子（2003）『旬香彩菜－京 つけもの歳時記』光村推古書院。
- 岩田英彬（1984）『大原女 近畿民俗叢書第六巻』現代創造社。
- 上田純一（編）（2017）『京料理の文化史』思文閣出版。
- 大澤克己・松井淳一・丸田正治・森田祐子・斉藤信博（2015）「すんきから分離した植物由来乳酸菌によるヨーグルトの開発」『日本食品科学工学会誌』62(12)、585-590。
- 太田はるか（2019）「大学生の食行動に関する質的研究」 『同志社政策科学研究』21（1）、137-149。
- 奥村美代子・森下恭子・森下日出旗（1995）「伝統的発酵漬物としてのすぐき（酸茎）」『生活衛生』39（5）、257-264。
- 鎌田早紀子・尾崎彩子・富田圭子・大谷貴美子（2006）「栄養教育をまだ受けていない小学4年生が考える体にいい食事とは－絵とアンケート調査を通して」『日本食生活学会誌』16（4）、362-368。
- 川喜田二郎（1967）『発想法』中央公論社。
- 川本治雄・小嶋和宏（2005）「日野菜プロジェクトの取り組みの評価」『和歌山大学教育学部教育実践総合センター紀要』15、67-75。
- 京都市産業観光局農林振興室（1994-2017）「京都市農林業統計資料（農業編）」。
- 京都府食育推進懇談会（2020）「第1回京都府食育推進懇談会」配布資料。
- 近畿農政局京都統計情報出張所（編）（1979）『京の野菜すぐき』京都農林統計協会。
- 熊倉功夫（編）（2010）『「食」－その伝統と未来』財団法人味の素食文化センター。
- 小泉武夫（2008）『いのちをはぐくむ農と食』岩波書店。
- 小泉武夫（2010）『食の墜落と日本人 新版』東洋経済新報社。
- 小泉武夫（2012）『食べるということ－民族と食の文化』NHK出版。
- 近藤綾香・長野宏子（2016）「「伝承される味覚」にみる郷土の食－漬物を中心に－」『日

- 本調理科学会大会研究発表要旨集 平成 28 年度大会』一般社団法人日本調理科学会。
- 近藤高史・中村和弘（2012）「すぐき汁の味成分分析ーかぶら汁との比較」『日本味と匂学会誌』19（2）、223-229。
- 佐藤郁哉（2008）「質的データ分析法ー原理・方法・実践」新曜社。
- 杉万俊夫（2006）「質的方法の先鋭化とアクションリサーチ」『心理学評論』49（3）、551-561。
- 高嶋四郎（編）（2003）『歳時記 京の伝統野菜と旬野菜』トンゴ出版。
- 高嶋四郎・成田道泰（1970）「京都特産酸茎菜の系統分化に関する研究 I(農学部門)」『京都府立大学学術報告』農学 22、1-8。
- 高畑彩友美・富田圭子・饗庭照美・大谷貴美子（2006）「母親の食生活に対する意識や生活充実感が幼稚園に通う子どものコミュニケーション頻度に与える影響」『日本家政学会誌』57（5）、287-299。
- 田中国介・松井裕（編）（2004）『京の旨味を解剖する』人文書院。
- 同志社中学校（2020）『Original Education Book 2020』同志社中学校。
- 斗鬼正一（2017）「異文化と日本人のアイデンティティ」『江戸川大学紀要』353-377。
- 中西由季子（2020）「シンポジウム講演「美味しさ」と「こころ」」『心身健康科学』16（1）、29-31。
- 灘光洋子・浅井亜紀子・小柳志津（2014）「質的研究方法について考えるーグラウンデッド・セオリー・アプローチ、ナラティブ分析、アクションリサーチを中心として」『異文化コミュニケーション論集』12、67-84。
- 日本の食生活全集京都編集委員会（編）（1985）『日本の食生活全集 26 聞き書 京都の食事』社団法人農山漁村文化協会。
- 農林水産省『令和元年食品産業動態調査（年報）』。
- 野村朋弘（2018）『伝統文化ー茶道教養講座 1』淡交社。
- 橋本直樹（2013）『日本食の伝統文化とは何かー明日の日本食を語るために』株式会社雄山閣。
- 橋本直樹（2015）『食卓の日本史ー和食文化の伝統と革新』勉誠出版。
- 花輪由樹（2016）「現代社会における郷土料理概念の一考察ーE. シュプランガーの郷土概念よりー」『家政学原論研究』50、30-38。
- 濱口郁枝・安達智子・大喜多祥子・福本タミ子・前田昭子・内田勇人・北元憲利・奥田豊

- 子 (2010) 「大学生の食生活に対する意識と行動の関係について」『日本家政学会誌』 61 (1)、13-24。
- 濱田信吾 (2019) 「変容する伝承食の真正性—福井県嶺南地方沿岸部のサバのヘシコナレズシを事例として」『国立民族学博物館研究報告』 44 (2)、291-322。
- 林義雄 (1975) 『京の野菜記』 ナカニシヤ出版。
- 原田信男 (2005) 『和食と日本文化—日本料理の世界史』 株式会社小学館。
- 平井達夫 (1981) 「京都の漬物」『調理科学』 14 (2)、103-105。
- 福原貞介・藤原邦達・向井英治・高田進・山口三郎 (1963) 「スグキ漬に関する研究 (第1報) スグキ漬の漬込み工程中における成分の変化」『栄養と食糧』 16 (4)、323-326。
- 古家晴美(2008) 「現代社会と「郷土食」」『筑波学院大学紀要』 3、121-133。
- 真下五一 (1966) 『京のつけもの』 株式会社真珠書院。
- 三俣延子 (2014) 「「まち」と共存する農業：京都市「振り売り」の戦後史を中心に」『社会科学』 43 (4)、27-46。
- 宮本常一 (1977) 「宮本常一著作集 24 食生活雑考」 株式会社未来社。
- 宮本常一 (1993) 『民族学の旅』 株式会社講談社。
- 宮本常一 (2015) 『宮本常一座談録 生活と文化』 株式会社八坂書房。
- 読売新聞「食ショック」取材班 (2009) 『食ショック』 中央公論新社。

## 外国語文献

- Artusi, P. (2019) *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, Lizzoli. (=2020、工藤裕子監訳『イタリア料理大全—厨房の学とよい食の術』株式会社平凡社。)
- Ashkenazi, M. and Jacob, J. (2003) *Food Culture in Japan*, Greenwood Publishing Group.
- Capatti, A. and Montanari, M. (2005) *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Laterza. (=2011、柴野均訳『食のイタリア文化史』株式会社岩波書店。)
- Cassel, C. & Johnson, P. (2006) “Action Research: Explaining the Diversity,” *Human Relations* 59 (6): 783-814
- Cwiertka, k. J. (2006) *Modern Japanese Cuisine: Food, Power and National Identity*, Reaktion Books.
- Guptill, A.E, Copelton, D. A. and Lucal, B. (2012) *Food and Society: Principles and*



Paradoxes, Polity. (=2016、伊藤茂訳『食の社会学ーパラドックスから考える』NTT出版株式会社。)

Murray, R., Grice, R.C, and Mulgan, G. (2010) *The Open Book of Social Innovation: Ways to Design, Develop and Grow Social*, NESTA.

Petrini, C. (2005) *Buono, pulito e giusto : principi di nuova gastronomia*, Einaudi.(=2009、石田雅芳訳『スローフードの奇跡 おいしい、きれい、ただし』株式会社三修社。)

## URL

1. 京都市 (2020) 「～伝統産業の未来を切り拓くために～京都市伝統産業活性化検討委員会提言」京都市ホームページ、(2020年8月11日閲覧、<https://www.city.kyoto.lg.jp/sankan/cmsfiles/contents/0000001/1399/teigen.pdf>)。
2. 農林水産省(2020) 「「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録されました！」農林水産省ホームページ、(2020年8月11日閲覧、<https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/ich/>)。
3. 農林水産省(2020) 「ユネスコ無形文化遺産とは」農林水産省ホームページ、(2020年8月11日閲覧、[https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/ich/pdf/unesco\\_mukei.pdf](https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/ich/pdf/unesco_mukei.pdf))。
4. 農林水産省(2020) 「日本人の伝統的な食文化」農林水産省ホームページ、(2020年8月11日閲覧、[https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/culture/pdf/guide\\_all.pdf](https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/culture/pdf/guide_all.pdf))。
5. 農林水産省(2020) 「特集1 ユネスコ無形文化遺産への登録が決定！大切に伝えたい。わたしたちの「和食 (washoku)」(2)」農林水産省ホームページ、(2020年8月11日閲覧、[https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/1402/spe1\\_02.html](https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/1402/spe1_02.html))。
6. 近藤綾香・長野宏子 (2020) 「「伝承される味覚」にみる郷土の食ー漬物を中心にー」日本調理科学会大会研究発表要旨集 平成28年度大会一般社団法人日本調理科学会 J-STAGE ホームページ、(2020年9月5日閲覧、[https://www.jstage.jst.go.jp/article/ajscs/28/0/28\\_16/\\_article/-char/ja/](https://www.jstage.jst.go.jp/article/ajscs/28/0/28_16/_article/-char/ja/))。
7. 京阪電車 (2020) 「第四十九回大原女」京阪電車ホームページ、(2020年9月5日閲覧、

- 覧、[http://www.okeihan.net/navi/kyoto\\_tsu/tsu201205.php](http://www.okeihan.net/navi/kyoto_tsu/tsu201205.php))。
8. カゴメ株式会社 (2020) 「ニュースリリース」 カゴメ株式会社ホームページ、(2020年9月21日閲覧、<https://www.kagome.co.jp/company/news/2014/002005.html>)。
  9. カゴメ株式会社 (2020) 「植物性乳酸菌ラブレカプセル」 カゴメ株式会社ホームページ (2020年9月21日閲覧、[https://shop.kagome.co.jp/lp/labre\\_caps/?adid=zz07](https://shop.kagome.co.jp/lp/labre_caps/?adid=zz07))。
  10. 小学館ダイム公式サイト「@DIME アットダイム」(2020) 「発売から半年で20億円の売上を達成したロッテの『スイーツデイズ 乳酸菌ショコラ』」 小学館ダイム公式サイト「@DIME アットダイム」ホームページ、(2020年9月21日閲覧、<https://dime.jp/genre/283452/>)。
  11. ハウス食品グループ本社株式会社 (2020) 「注目の成分「フィトケミカル」とは？種類と機能、さらに効果的に摂るコツ」 ハウス食品グループ本社株式会社ホームページ、(2020年11月27日閲覧、<https://housefoods-group.com/activity/e-mag/magazine/96.html>)。
  12. 農林水産省 (2020) 「伝統食を含む食文化の継承及び地域産物の活用への取組状況の概要」 農林水産省ホームページ、(2020年8月30日閲覧、[https://www.maff.go.jp/j/tokuei/kouhyou/sigen\\_kankyodentou\\_syoku/gaiyou/index.html#5](https://www.maff.go.jp/j/tokuei/kouhyou/sigen_kankyodentou_syoku/gaiyou/index.html#5))。
  13. NPO 法人地域に根ざした食・農の再生フォーラム (2020) 「カルチャー・食・ing 日本の伝統食を考えよう 2. 伝統食とは」 NPO 法人地域に根ざした食・農の再生フォーラムホームページ、(2020年8月30日閲覧、<http://vivavox2.sakura.ne.jp/dentousyoku/06kouen02.html>)。
  14. 農林水産省 (2020) 「うちの郷土料理一次世代に伝えたい大切な味 ABOUT」 農林水産省ホームページ、(2020年9月21日閲覧、[https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k\\_ryouri/about/index.html](https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/about/index.html))。
  15. 農林水産省 (2020) 「郷土料理百選パンフレット 農山漁村の郷土料理百選一覧」 農林水産省ホームページ、(2020年9月21日閲覧、[https://www.maff.go.jp/j/nousin/kouryu/kyodo\\_ryouri/panf.html](https://www.maff.go.jp/j/nousin/kouryu/kyodo_ryouri/panf.html))。
  16. 中小機構 (2020) 「平成27年度地域経済活性化を通じた面的支援に関する調査研究『滋賀県・日野町商工会オール日野町体制による「日野菜」の地域ブランド化』」 中小機構ホームページ、(2020年9月21日閲覧、[https://www.smrj.go.jp/doc/research\\_case/H27fy\\_mentekiA-6\\_hino.pdf](https://www.smrj.go.jp/doc/research_case/H27fy_mentekiA-6_hino.pdf))。

17. 南比都佐小学校 (2020) 「日野菜学習」 南比都佐小学校ホームページ、(2020 年 9 月 21 日閲覧、<https://nanpi-es.jimdofree.com/特色ある教育活動/日野菜学習/>)。
18. 農林水産省 (2020) 「地理的表示保護制度(GI)」 農林水産省ホームページ、(2020 年 1 月 23 日閲覧、[http://www.maff.go.jp/j/shokusan/gi\\_act/index.html](http://www.maff.go.jp/j/shokusan/gi_act/index.html))。
19. 長野県 (2020) 「地理的表示 (GI 制度) の取得と活動～すんきブランド推進協議会～」 長野県ホームページ、(2020 年 9 月 21 日閲覧、<https://www.pref.nagano.lg.jp/kisochi/nosei-aec/kannai/chihojimusho/noseka/documents/giseido.pdf>)。
20. 木曾町 (2020) 「木曾町ブランド認定第 2 号 「すんき加工品」」 木曾町ホームページ、(2020 年 9 月 21 日閲覧、<https://www.town-kiso.com/chousei/machidukuri/0185/0719/>)。
21. 木曾町 (2020) 「木曾町ブランド認証第 3 号 「すんき乳酸菌を用いた発酵食品」」 木曾町ホームページ、(2020 年 9 月 21 日閲覧、<https://www.town-kiso.com/chousei/machidukuri/0185/0720/>)。
22. 農林水産省 (2020) 地理的表示産品情報発信サイト 『地理的表示とは』 農林水産省ホームページ、(2020 年 9 月 21 日閲覧、<https://gi-act.maff.go.jp/outline.html>)。
23. 農林水産省 (2020) 「すんきの生産振興とブランド化推進」 農林水産省ホームページ、(2020 年 9 月 21 日閲覧、[http://www.maff.go.jp/j/seisan/gizyutu/attach/pdf/161215\\_7-34.pdf](http://www.maff.go.jp/j/seisan/gizyutu/attach/pdf/161215_7-34.pdf))。
24. 信濃毎日新聞 (2020) 「写真グラフ 「すんき」 県内外にアピール」 信濃毎日新聞ホームページ (2020 年 9 月 21 日閲覧、<https://www.shinmai.co.jp/photo/200902/09022301.htm>)。
25. 北陸新幹線で行こう！北陸・信越観光ナビ (2017) 「「すんき」 多彩な食べ方紹介 木曾・玉滝の 33 施設でフェア」 北陸新幹線で行こう！北陸・信越観光ナビホームページ (2020 年 9 月 21 日閲覧、<https://www.hokurikushinkansen-navi.jp/pc/news/article.php?id=NEWS0000012970>)
26. 道の駅日義木曾駒高原ささりんどう館 (2020) 「本日 1 月 5 日(日) AM10:00～ 「すんき de 元気フェア」 すんき汁振る舞いサービス！！」 道の駅日義木曾駒高原ささりんどう館ホームページ (2020 年 9 月 21 日閲覧、<http://www.michinoeki-kisokoma.jp/news/1859/>)。
27. MG プレス (2020) 「松本の学校給食がすごい！ 給食センターに聞くおいしさの秘

- 密」MG プレスホームページ (2020年9月21日閲覧、<https://mgpress.jp/2019/08/28/%E6%9D%BE%E6%9C%AC%E3%81%AE%E5%AD%A6%E6%A0%A1%E7%B5%A6%E9%A3%9F%E3%81%8C%E3%81%99%E3%81%94%E3%81%84%EF%BC%81%E3%80%80%E7%B5%A6%E9%A3%9F%E3%82%BB%E3%83%B3%E3%82%BF%E3%83%BC%E3%81%AB%E8%81%9E%E3%81%8F/>)
28. JA 長野県 (2020)「王滝小学校児童、特産の赤かぶとすんきの漬け込みを体験」JA 長野県ホームページ (2020年9月21日閲覧、<https://www.iijan.or.jp/topic/2019/11/post-12588.php>)
29. 京都市左京区 (2020)「平成27年度左京区まちづくり活動支援交付金」京都市左京区ホームページ (2020年9月26日閲覧、<https://www.city.kyoto.lg.jp/sakyo/page/0000196390.html>)
30. 独立行政法人日本学術振興会 (2020)「平成27年度ひらめき☆ときめきサイエンス～ようこそ大学の研究室へ～KAKENHI (研究成果の社会還元・普及事業) 実施報告書」独立行政法人日本学術振興会ホームページ (2020年9月26日閲覧、[https://www.jsps.go.jp/hirameki/ht27000\\_jisshi/ht27206jisshi.pdf](https://www.jsps.go.jp/hirameki/ht27000_jisshi/ht27206jisshi.pdf))
31. プロから学ぶ簡単家庭料理シェフごはん (2020)「金 建三 シェフ - スパイシーワイン 神保町 KACCI | シェフごはん」プロから学ぶ簡単家庭料理シェフごはん (2020年10月3日閲覧、<https://chefgohan.gnavi.co.jp/chefindex/detail/1508>)
32. Hanako ママ web (2020)「子どもの味覚センサーは大人より鋭い！ 子どもの味覚、どう育てる？」Hanako ママ web ホームページ (2020年10月3日閲覧、<https://hanakomama.jp/topics/44711/>)
33. ジェトロ (日本貿易振興機構) (2020)「首都ローマで挑む、日本食レストランの取り組み (イタリア)」ジェトロ (日本貿易振興機構) ホームページ (2020年10月9日閲覧、<https://www.jetro.go.jp/biz/areareports/2019/a8f3cc57c8c97e32.html>)
34. 日本食糧新聞 (2020)「パスタの国でラーメンブーム イタリア人のペースにあわせた工夫で人気に」日本食糧新聞ホームページ (2020年10月9日閲覧、<https://news.nisyoku.co.jp/column/suzuki20200305>)
35. 日本政府観光局 (JNTO) (2020)「訪日外客数の推移」日本政府観光局 (JNTO) ホームページ (2020年10月10日閲覧、<https://statistics.jnto.go.jp/graph/#graph--inbound--travelers--transition>)

36. 日本ミシュランタイヤ株式会社 (2020) 「ミシュランガイドの歴史」 日本ミシュランタイヤ株式会社ホームページ (2020年10月10日閲覧、<https://www.michelin.co.jp/michelin-guide/history>)
37. グレンの旅&グルメブログ (2020) 「【ミシュランガイド京都 2021】 1つ星のお店一覧 (烏丸・大宮)」 グレンの旅&グルメブログホームページ (2020年10月10日閲覧、[https://www.xn--e-3e2b.com/kyoto/michelin2021\\_kyoto5/](https://www.xn--e-3e2b.com/kyoto/michelin2021_kyoto5/))
38. 総務省統計局 (2020) 「家計調査 (二人以上の世帯) 品目別都道府県庁所在市及び政令指定都市 (※) ランキング (2017年 (平成29年) ~2019年 (令和元年) 平均)」 総務省統計局ホームページ (2020年10月10日閲覧、<https://www.stat.go.jp/data/kaikai/5.html>)
39. 食べログ (2020) 「Année (アネ)」 食べログホームページ (2020年10月10日閲覧、<https://tabelog.com/kyoto/A2601/A260202/26024070/>)
40. 資生堂 (2020) 「「幸せ」の90%は腸からやってくる」 資生堂ホームページ (2020年10月17日閲覧、<https://www.shiseido.co.jp/nouchoulab/about/02/>)
41. 日本放送協会 (2020) 「特設サイト新型コロナウイルス 緊急事態宣言の最新状況」 日本放送協会ホームページ (2020年10月17日閲覧、<https://www3.nhk.or.jp/news/special/coronavirus/emergency/>)
42. 日商エレクトロニクス株式会社 (2020) 「zoom:Web 会議システム」 日商エレクトロニクス株式会社ホームページ、(2020年10月17日閲覧、<https://zoom.nissho-ele.co.jp/>)。
43. zoom (2020) 「プランと価格」 zoom ホームページ、(2020年10月17日閲覧、<https://zoom.us/pricing>)。
44. ユーザーローカル テキストマイニングツール (2020) 「AI テキストマイニング by ユーザーローカル」 ユーザーローカル テキストマイニングツールホームページ (2020年10月25日閲覧、<https://textmining.userlocal.jp/>)
45. 同志社中学校(2020) 「すぐき漬けの食文化を絶やさないプロジェクト」 同志社中学校ホームページ (2020年10月17日閲覧、<https://jhs.js.doshisha.ac.jp/manabi/%e3%81%99%e3%81%90%e3%81%8d%e6%bc%ac%e3%81%91%e3%81%ae%e9%a3%9f%e6%96%87%e5%8c%96%e3%82%92%e7%b5%b6%e3%82%84%e3%81%95%e3%81%aa%e3%81%84/>)

46. 同志社中学校(2020)「確かな経験が未来をつくる栽培実習」同志社中学校ホームページ (2020年10月17日閲覧、<https://jhs.js.doshisha.ac.jp/manabi/%e7%a2%ba%e3%81%8b%e3%81%aa%e7%b5%8c%e9%a8%93%e3%81%8c%e6%9c%aa%e6%9d%a5%e3%82%92%e3%81%a4%e3%81%8f%e3%82%8b%e6%a0%bd%e5%9f%b9%e5%ae%9f%e7%bf%92/>)。
47. 同志社中学校(2020)「同志社中学校 学習ポータルサイト e-CAMPUS」同志社中学校ホームページ (2020年10月31日閲覧、<https://cms.js.doshisha.ac.jp/>)。
48. 読賣テレビ放送株式会社(2020)「かんさい情報ネット ten. あなたの味方！お役に立ちます！ 募集」読賣テレビ放送株式会社ホームページ (2020年10月31日閲覧、<https://www.ytv.co.jp/ten/form/oyaku.html>)。
49. #SASS2020 実行委員会(2020)「#SASS2020 大学生による中高生のためのSDGs/サステイナビリティアワード」#SASS2020 実行委員会ホームページ (2020年10月31日閲覧、<https://www.sdgs-award.com/?fbclid=IwAR2edzzlNoqRH-pffCoFIA8SsWIn3gC5GsPMEk7cJFj-5QHvr0IBoD6BW3o>)。

## 謝辞

本研究は、数多くの方々のご指導のご協力により執筆することができました。研究全般にわたり長年熱心なご指導いただきました同志社大学大学院総合政策科学研究科教授の今里滋教授には、この場を借りて厚く御礼申し上げます。また、同研究科にてご指導いただきました新川達郎教授、岡本由美子教授には研究の進め方や枠組みについて有益な助言をいただきました。

前同志社大学大学院嘱託講師の長澤源一先生には農業に関する知識や指導全般をご指導いただきました。また、社会実験で多大なるご協力を頂きながらも、2017年7月に他界された元京都府立大学生命環境学部食保健学科、現奈良女子大学特任教授である大谷貴美子先生と、ならびに筆者の提供したすぐきで食品機能性について研究中、志半ばで2016年の10月他界された、神戸香料株式会社研究技術担当顧問で農学博士であり、元武庫川女子大学生命環境学部食物栄養学科教授である大杉匡弘先生に心から御礼申し上げると共に哀悼の意を表します。

そして、現在進行中ではありますが、すぐき漬けの成分分析については、京都大学大学院農学研究科応用生命科学専攻発酵生理および醸造学分野の小川順教授、中学校での食育活動については、同志社中学校教頭である沼田和也先生にご協力をいただき、研究を進めさせていただいております。ひとかたならぬお世話になり、誠にありがとうございます。

また、海外とのコネクションをいただきました龍谷大学政策学部政策学科大石尚子准教授、様々なすぐき料理の新メニュー開発にご尽力いただきました研鑽ほりべ店主堀部努様には温かいご支援を賜りました。

最後に多忙の中、快く視察やインタビュー調査に応じていただきました皆様、社会実験やワークショップに参加して下さった皆様には感謝の念にたえません。誠にありがとうございました。