

「郷土食」が生まれる契機としての災害復興

—— 東日本大震災と食文化のセーフガード ——

加 藤 幸 治

はじめに

二〇一一年三月十一日に発生した、三陸沖を震源とするマグニチュード九・〇の東北地方太平洋沖地震は、地震の揺れや津波のみならず、原発事故や交通遮断による物資流通の機能停止、ライフラインの断絶等によって多くの人的被害をもたらした。この地震によって発生した津波は、三陸沿岸部で最大四〇メートル以上、仙台平野では海岸から最大六キロメートルあまりが浸水した。その津波で家屋が流されたり、原発事故で退避を余儀なくされたり、地震の揺れによる家屋が損壊したりして、震災から六年八か月を経過してもなお、七万九三一〇人が避難生活を送っているのが現状である⁽¹⁾。宮城県の三陸地域は、地震と津波の被害によって地域の生活や産業に甚大な被害を受け、農業や水産業などの第一次産業や、地域の資源をいかしたモノづくり、特産品や観光面では、地域格差をはらみながら復興にむけた努力が続けられている。

こうした状況において、とりわけ地元住民や地元企業等からのボトムアップの動きとして特筆すべきなのが、食文化をめぐる動きである。復興商店街の名物づくりや企業や諸団体とタイアップした商品化を基本とした被災地の食のゆしみは、確実に観光客を動員している。震災後、文化財レスキュー活動をきっかけに、筆者は八・八メートルの津波で繁華街や港湾の水産・観光施設が壊滅的な被害をうけた牡鹿半島の石巻市鮎川をフィールドとして、実践的な調査研究を進めてきた⁽²⁾。その過程で、その時期の動揺する状況のなかで人々が食に目を向けてゆき、草の根の活動や企業、復興商店街などの地域住民の主体による創意工夫によって、さまざまなものを「郷土食」化させていくという過程を目の当たりにしてきた。

郷土食という言葉は、その土地の風土と文化から生み出され、連綿と受け継がれてきたといったロマンを人々の胸中に抱かせる魅惑的な印象を持っている。しかし、歴史をひもといてみれば、「郷土食」は大正から昭和初期の国内観光ブームや⁽³⁾、食糧対策や戦前から

⁽¹⁾ 「全国の避難者等の数」復興庁調べ、二〇一七年一月一三日現在（復興庁ウェブサイトより）

⁽²⁾ その実践の経緯については、拙著『復興キュレーション：語りのオーナーシップで作り伝える“くじらまち”』（社会評論社、二〇一七年）を参照いただきたい。

⁽³⁾ 例えば、関戸明子『近代ツーリズムと温泉』（ナカニシヤ出版、二〇〇七）鈴木勇一郎『おみやげと鉄道—名物で語る日本近代史—』（講談社、二〇一三年）などが、戦前の国内観光ブームにおける「名物」生

戦後にいたる生活改善運動の展開⁽⁴⁾、戦後の国内観光ブームやディスカバー・ジャパンに代表される地域文化の見直し、食のグローバル化の合わせ鏡としてのローカルな食の価値づけ、文化財や世界遺産、いわゆるおまつり法などの動きに対応した地域文化の観光資源化⁽⁵⁾など、さまざまな契機で「郷土食」のアイデアが勃興し、多くは消え去り、一部のものが「郷土食」化して残ってきたのである⁽⁶⁾。ある食材や調理法が、地域のくらしの歴史と不可分のものにとらえられ、それが別の経済的目的（復興や観光、地域活性化、雇用創出など）を達するために活用される状況を、食の文化資源化と呼ぶならば、東日本大震災からの復興はまさにその最前線である。

本稿では、そうした過程の一部を紹介しつつ、現代の「郷土食」化の動向について考察してみたい⁽⁷⁾。

1 牡鹿半島における復興と食の文化資源化

牡鹿半島は、宮城県石巻市の東部に位置し、リアス式海岸の続く三陸の南端に突き出た半島である。仙台湾に西面した南側を表浜、反対側の北側を裏浜と現在でも通称する。古くから霊場：金華山の玄関口として知られ、漁浦はそれぞれの地形を生かしながら半農半漁のくらしを立ててきた。そうした素朴な漁村にすぎなかった牡鹿半島は、近代の水産業と捕鯨の最前線として活況を呈す。「石巻・三陸金華山沖」は黒潮（暖流の日本海流）と親潮（寒流の千島海流）がぶつかり合う世界屈指の好漁場で、北大西洋、イギリス・ノルウェー近海とともに“世界三大漁場”に数えられる。日本の水産業における最重要度の漁港と位置付けられる特定第三種漁港（いわゆる特三）が、塩竈・石巻・気仙沼と三つも集中しており、これらの復興は日本の水産業全体にとっても大きな課題である。

東日本大震災では、表浜も裏浜もともにほぼすべての集落が甚大な被害を受け、集落解散を決めた地区もある。平坦地が少ないことから仮設住宅を建設する場所に乏しい半島部からは、石巻市街や仙台圏に避難・移住する人の割合が高い。人口流出はそのまま基幹産業の養殖業や水産業の復興の遅れへとつながっており、また鉄道の路線から大きく外れた

成の過程を扱っている。

⁽⁴⁾ 例えば、矢野敬一『「家庭の味」の戦後民俗誌—主婦と団欒の時代』（青弓社、二〇〇七）、田中宣一編著『暮らしの革命—戦後農村の生活改善事業と新生活運動—』（農山漁村文化協会、二〇一一）などが、戦前から戦後の「郷土食」へのまなざしや実践について扱っている。

⁽⁵⁾ 岩本通弥編著『ふるさと資源化と民俗学』（吉川弘文館、二〇〇七）もこの問題を扱っている。

⁽⁶⁾ 本稿で郷土食を括弧でくくるのは郷土食を伝統的なものとして自明化しないところから、新たな問題発見につながると考えるからである。

⁽⁷⁾ 本稿は、「東北地方の郷土食が生まれる契機としての災害復興—東日本大震災と食の文化資源化—」『二〇一四年度和食文化の保護・継承に貢献する研究支援事業報告書—中間報告—』公益財団法人味の素食の文化センター、二〇一五を、大幅に加筆修正した内容で構成している。もとの論文においては、南三陸町の事例を中心に紹介しているので参照いただきたい。



写真1 昭和二五年の鮎川の風景（当時の絵葉書より）



写真2 現在の鮎川の風景

半島部は震災前に増して過疎化、高齢化が加速している。とはいえ、震災から六年が経過し、港湾部の嵩上げと建設が進んだことから、養殖業、水産業、捕鯨ともに復興の兆しが見え始めているが、産業面でも生活面でも、暗中模索の状態で停滞しつづけているというのが、震災七年目の印象である。

2 水産業の復興とブランド化

牡鹿半島の水産業は、表浜と裏浜、そして鮎川、網地島や田代島の島嶼部ごとに特色がある。このうち表浜は、石巻や塩竈、仙台へと海を介して開けており、海産物を出荷するイサバ（五十集）が発達し、ノリやカキの養殖も盛んに行われてきた。一方裏浜は、女川や気仙沼に向いており、寄磯浜等では気仙沼のカツオー一本釣り漁船に餌として供給するための漁業も営まれてきた。金華山の玄関口にあたる鮎川浜は、近代捕鯨基地として知られる。寒流と暖流の潮目には大謀網と呼ばれる数キロにもわたる超大型の定置網が掛けられるほか、水深二七メートル以下の場所に営まれる小型定置網も各所にみられる。また、岩場と砂地の境界にそってコヒキ（底曳網）を曳くナマコ漁、縄に何十もの餌入りのハモド（笠）を延縄のように吊り提げて漬けて引き上げるアナゴ漁（この地域ではオオアナゴを

ハモと呼ぶ)、潮の穏やかな入り組んだ湾で営まれるワカメ・カキの養殖、新潟県の佐渡から八戸経由で伝来した天秤式のイカ釣り漁、地先の磯根で営む採集漁業などが古くから営まれてきた。また、火光利用敷網漁業は、コオナゴやイカナゴ漁のために水中に網を張り、その上に集魚灯をつけて魚群を集めて引き揚げるもので、ランプ網と呼ばれる。こうした漁業で成功した者は、流通業や民宿などの観光業に転じ、失敗した者はまた磯での零細な漁から再出発した。

『昭和三二年度農林水産基本調査結果表』によると、敷網が小湊浜(二七戸)、新山浜(一八戸)、泊浜(三六戸)、その他の裏浜(三五戸)ほか、小型船底曳網は小湊浜(三戸)ほか、採貝採藻は裏浜に多く泊浜(二七戸)、鮫浦浜(一〇戸)、前網・寄磯浜(五九個)ほか、カキ養殖は給分浜(一六戸)、小網倉浜(三六戸)ほか、ノリ養殖は小湊浜(八戸)ほかとなっている。

牡鹿半島では、豊富な海産資源から少なくとも磯根漁業と農業の兼業でひとまず生計維持ができるという。聞き書きでは「事業に失敗したら磯根からやり直せばいい」という言葉を聞いたが(新山浜、五〇代)、震災後の地域の人々の地道な復旧作業にはこうした海の資源への依存の感覚に裏付けられているようにも感じる。対象はアワビ、ウニのほか、ネウ(アイナメ)・カレイ・スエ・アイ・ボッケなどのいわゆる根魚、カニ、フノリ、ヒジキ、ワカメ、テングサなどである。とりわけアワビは近代における牡鹿半島の特産品であった。牡鹿半島でとれるのはエゾアワビで、磯根漁業の主力のひとつである。牡鹿半島では北海道のようにタモ網を使うのではなく、船の上から箱眼鏡でのぞきながらアワビカギでとる。アワビカギは箱眼鏡同様、基本的には岩手から南下して伝播した道具であるが、それぞれの地形の違いから形状の地域性が顕著である。灰鮑は干してカビ付けし、一番カビが発生した後に表面のアオカビを払い落とし二番かびを付け、カビを繁殖させる加工食品であった。表面に粉をまぶしたような色になることから灰鮑という名がついた。戦前は牡鹿半島の主力商品のひとつでもあった。

また、大きな資本による事業としての漁業に、大謀網の誘致がある。この大規模な定置



写真3 明治期三六年 第五回内国勧業博覧会の賞状「灰鮑」(文化財レスキュー資料のうち)

網は岩手県から特殊技能を持ったナンブシュウ（南部衆）と呼ぶ四〇人ほどの集団を招き、テンヤと呼ぶ寄宿舎に寝泊まりしてもらいながら漁業を営むものである。集落側で招致する家はダナドノといい、ナンブシュウの世話をするかわり利益を分配された。ナンブシュウは、ダイボウ（大謀）の指揮のもと、現場監督であるトモス（艀を扱う人の意味）、労働者であるアミト（網人）で構成している。水揚げの際は、イオミヤグラ（魚見櫓）で魚の入り具合を確認したうえで、旗と吹き流しで陸に伝え、シドに魚を追い込みながら網を寄せて（起こすという）水揚げするタカブネ、網の底を上げるドエ（胴合）、網の口を閉じて逃げないようにするオキノメ（沖目）の役によって水揚げし、漁獲物はそのまま運搬船で石巻や女川に運んだという。この大謀網は多くの雇用を作り出し、半島部を潤した。

一方、資本をもとにノリやカキの養殖業に転じる者も多く、戦後は栽培漁業に従事する者が増えた。養殖業は基本的にイエごと（イエごと）に経営され、そこに繁忙期は雇い人を入れた。ノリの養殖は昭和三〇年代は盛んに行われたが、より利益を上げられるカキ養殖が主流となっていった。

そもそも牡鹿半島のカキ養殖は、近代に沖縄出身でカナダで水産事業を起こした宮城新昌が、大正期に垂下式蠣養殖法を牡鹿半島に導入し、種ガキの北米への輸出を軌道に乗せたところから始まるとされる。その後、牡鹿郡簡易水産学校（現在の宮城県水産高等学校）で教育を受けた漁民がこの地域の養殖業を発展させていった。この時期、養殖業に転じるものと同時に、養蚕業やタバコ等の工芸作物栽培を始める者も多かった。昭和初期の牡鹿半島は、海も山も“養”という栽培の思考に基づく生業の空間に転換していったと見ることができ⁽⁸⁾。

牡鹿半島では、「石巻・三陸金華山沖」の豊富な水産資源とリアス式海岸の入り組んだ地形の恩恵を受け、定置網、磯根漁業、養殖業が発展してきた。一方でこの地域は、多くの地震・津波の被害を乗り越えてきた地域でもある。近代以降だけを見ても、明治二二年



写真4 ハモド（アナゴ漁用筥、文化財レスキュー資料のうち）

⁽⁸⁾ 小谷竜介「養蚕から養殖へー戸倉半島一集落の生業サイクルの変遷を通してー」『東北民俗』四二、二〇〇八はこの問題を扱っている。

の明治三陸津波、昭和八年の昭和三陸津波、昭和三五年のチリ地震津波、そして平成二三年の東北地方太平洋沖地震による東日本大震災の四回の津波があり、およそ七〇年に一度は町や漁浦、港湾部が壊滅的な被害を受ける。震災後メディアでは、こうしたリスクにもかかわらずなぜ人は住み続けるのかといったことが議論されることもあったが、食文化と生業からみると三陸沿岸には常に働き口があり、むしろ人々は積極的にこの地域に集まってきた。上記の定置網、磯根漁業、養殖業、近代捕鯨のどれもがハイリスク・ハイリターンな産業で、莫大な利益を上げる可能性を孕む生業である。そして良質な海産物は、この地域の大きな魅力であった。

東日本大震災後、農林水産省や経済産業省、復興庁、政策金融公庫等のさまざまな復興関連補助金による支援が行われてきた。それは、おのずと政府の農林水産行政の今後の方向性に基本的には沿ったかたちで復興が進められる。食に関して言えば、農林漁業者による加工・販売への進出（六次産業化）と地域の農林水産物の利用促進（地産地消）が大きな方向性であり、これに向けた取り組みを含めたかたちで支援がなされた。被災地の復興は、地震の直前を目標に復旧するのではなく、基本的に持続的発展が可能なモデルへと産業構造を作りかえることが意図されているのである。

ここで基本的な路線となるのが、いわゆる六次産業化・地産地消法（「地域資源を活用した農林漁業者等による新事業の創出等及び地域の農林水産物の利用促進に関する法律」、平成二二年一二月三日公布）である。その基本は、① 生産者と消費者との結びつきの強化、② 地域の農林漁業及び関連事業の振興による地域の活性化、③ 消費者の豊かな食生活の実現、④ 食育との一体的な推進、⑤ 都市と農山漁村の共生・対流との一体的な推進、⑥ 食料自給率の向上への寄与、⑦ 環境への負荷の低減への寄与、⑧ 社会的気運の醸成及び地域における主体的な取組を促進することとされている。

復興政策としては当然のことではあるが、東日本大震災後の牡鹿半島の水産業の復興は、商品力の高いもの、すなわち六次産業化の可能性を含むものへ集中的に支援が行われている。こうしたものが、名物として全国に流通していき、三陸沿岸の特産品として受入れられていくとすれば、被災地域のブランド食材は政策的にコーディネートされたものと言えよう。

ただ、地元の漁協や漁師の方々と話をしていると、こうした政策や方向性が話題にのぼる。被災地の漁業者は、“絵に描いた餅”のような政策のコンセプトを、どのようにすれば地域の漁業として営めるか、そのかたちを模索しながら努力を続けている。そのとき重要になるのが、歴史的に半島部で営まれてきた多様な漁法だという。牡鹿漁業協同組合の渡辺玲参事は、震災後文化財レスキューされて保存処理を施された半世紀前の漁具をみて「昔の人たちがやってきたことは、今も道具はプラスチックやナイロンに代わりながら、動作は全く変わってないものも多いね。アナゴなんかは今でも現役だけど、仕事としてやらなくなったような漁業も、いくらかはいま漁師さんたちの余技というか、海で遊ぶみた

いな部分として一部は残っているんだよね。海の状態をよく知ってないとできないからおもしろいんだ。これからの漁業は、いくら面白いという部分がないと、漁業者も特に若い子はシンドイよね。」と語ってくれた。

牡鹿半島には、地先の磯根漁業、近海でのアナゴ釜漁、ナマコ底曳網漁、佐渡由来のイカ釣り漁、カツオ等の釣漁、大型・小型の定置網、ワカメ・カキ等の養殖業、集魚灯を用いたコオナゴ漁など、実に多様な漁法が存在し、そのほとんどが震災前まで連綿と営まれてきた。震災の復興期が落ち着いたあと、こうした六次産業化に乗らない漁業がどのように営まれるか、そして食材がどのようなローカルな価値を獲得していくか、継続的に追跡していく必要がある。

3 鯨肉食文化の現在

これまで牡鹿半島の漁業について見てきたが、この地域の水産業のもうひとつの核が捕鯨である。牡鹿半島の突端に位置する鮎川の捕鯨は、明治三九年に山口を本拠地とする東洋捕鯨が進出したことにより、本格的に花開いていった。高知や和歌山をはじめ、全国各地の有力な捕鯨会社が事業所を設け、素朴な漁村にすぎなかった鮎川は、捕鯨基地の町として活況を呈するに至った。大正末期になると、外部資本に依存していた大型鯨類の捕鯨に対し、地元有力者たちによって鮎川捕鯨が設立され、マッコウクジラを取って肥料を製造するなど捕鯨が地場産業として定着していった。また、それまでゴンドウクジラをとっていた勇幸丸を和歌山の太地から持ち込んだ長谷川熊蔵によって、金華山沖で捕鯨会社に許可されていなかったミンククジラを狙う小型沿岸捕鯨が、鮎川に基盤を置いた捕鯨として発展していったのである。大型鯨類の捕鯨船に対し、こうしたいわば家業として行う捕鯨の船を特に“ミンク船”と呼ぶことには、鮎川の地元の産業としての親しみが込められているようである。戦後、食料難への対策もあって、南氷洋（南極海周辺）での捕鯨が再開され、鮎川の人々は小型沿岸捕鯨と大型鯨類の遠洋捕鯨にも深くかかわっていった。鮎川の捕鯨産業は、国際規制による商業捕鯨の全面停止をうけて衰退を余儀なくされ、鮎川で盛んだったミンククジラ漁も禁止された。現在の鮎川では、調査捕鯨の副産物としてのクジラのほか、政府から許可を受けたツチクジラの小型沿岸捕鯨が続けられている⁽⁹⁾。

鯨肉食は、現在も鮎川の人々の食卓に欠かせないものである。かつては小型沿岸捕鯨コミュニティ内で、年中行事に対応するかたちで鯨肉の贈与が行われ、文化としての鯨肉食が定着していたことが研究で明らかとなっている⁽¹⁰⁾。地域の一般住民は、鯨肉は購入する

⁽⁹⁾ 鮎川での捕鯨の文化資源化については、拙稿「東北学院大学における被災文化財の支援活動」日高真吾編『記憶をつなぐー津波災害と文化遺産ー』（千里文化財団、二〇一三）でも紹介した。

⁽¹⁰⁾ ミルトン・フリーマン、高橋順一訳『くじらの文化人類学ー日本の小型沿岸捕鯨ー』（海鳴社、一九八九）に詳しい。

ものであったのだが、昭和中期には鯨肉の地域内での流通を町役場が担っていた部分もあるそうである。また前述のように、戦前から外来産業としての大型捕鯨に対し、地元漁民によるいわば家業としての捕鯨がミンククジラの小型沿岸捕鯨であったため、商業捕鯨が禁止となった現在でも地元の人々のミンククジラへのこだわりは強い。政府の許可を得て営まれる現在の主力の鯨種であるツチクジラは、ミンククジラに比べるとかなり血の気が多く、調理に一定の工夫が求められる。多くは乾燥してジャーキー状にして保存するか、タレとよぶ赤味の干し肉（ツチクジラをもっぱら捕ってきた千葉県和田の名産）、旨煮や大和煮、竜田揚げにして食されるが、昭和後期には公民館活動の一環で女性たちがツチクジラのレシピを考えるサークルもあったという。現在の地元の鯨肉食はこのツチクジラと、宮城県石巻市鮎川港を中心とした半径五〇マイル以内の海域で行われるミンククジラの調査捕鯨の副産物が流通している。ミンククジラは、刺身で食されるばかりでなく、盆などの人が集まる際のごちそうとして、ミンククジラの煮凝りが各家庭で作られている。こうした鯨肉食の行事食は、手間もかかることから全体としては衰退傾向にはあるものの、震災を契機に地元を離れた人に食べさせたいとか、年に一度の帰省の楽しみに応えたいといった理由から、以前にもまして意味ある食品となっているようである。

鯨肉食は現在、日本人の日常の食卓から消えつつあり、縁遠いものとなっているが、逆に“珍しい食材”として関心を持たれる状況になってきている。石巻市鮎川では、戦前から鯨供養の法要に合わせて事業所ごとに祭りがおこなわれてきたが、昭和二八年から戦後復興も兼ねて行政、捕鯨会社、商工会などが協力して、地元消防団などの若者が活躍して開催するおしか鯨祭りが営まれてきた。当初の祭りは、各地区の婦人会が仮装行列を行い、各社の砲手による捕鯨砲で鯨的を撃つ「実砲実演」など華やかなもので（砲手は憧れの職業であった）、その賑わいは鮎川ロケで撮影された高倉健主演の映画『鯨と斗う男たち』（東映）にも描かれた。昭和四〇年代以降は、地元団体や七十七銀行、捕鯨会社などによる踊りとパレード、歌謡ショーなどが行われ、震災前は大規模な花火大会がメインイベントの祭りであった。

東日本大震災により、人々は生活の困難や人口の流出によって祭りは中断した。しかし、復興商店街も軌道に乗った二〇一三年一〇月一三日、「おしか鯨祭り復活祭」が開かれ、筆者も学生とともにお手伝いに駆けつけた。

当日は、クジラ供養と東日本大震災犠牲者の合同供養のための法要が、鮎川の観音寺で営まれ、僧侶による読経のあと約二〇人の祭り関係者が焼香をした。そして午前一〇時から、被災した牡鹿公民館跡地の更地でオープニング・セレモニーが行われ、石巻市牡鹿稲井商工会の齋藤富嗣会長は「まだまだ震災前と同じようにはいかないが、鮎川港の修復が完了すればまた以前と同じようにお祭りを開催できる」と復活を宣言した。ここからは、ステージで地元の小中学生によるソーラン節や太鼓の披露、金華山龍踊り、鮎川七福神舞などの芸能が披露された。このとき、会場付近の更地では外房捕鯨株式会社から提供され

たツチクジラの鯨肉を、役場職員らが炭火焼にしていた。これは一時三〇分から開かれるツチクジラ炭火焼の無料配布のためである。焼きあがった肉は商工会女性部が一人分ずつに切り分け、東北学院大学の学生たちが来場者に配布、合計一〇〇〇皿を配り終えて約四〇分で完売した。炙りたてのツチクジラの赤肉は、その血の気の多さがヒレステーキのような触感につながり、幅広い世代に喜ばれた。

翌年一〇月五日、震災後第二回のおしか鯨祭りが開催された。会場は同じ更地であったが、来場者は前年比より少し上回る盛況ぶりであった。鯨肉のなかでも、ツチクジラの炭火焼というものは、仙台市内はもちろん牡鹿半島でも提供する店はほとんどないので、珍しさから、仙台圏や石巻市内などから多くの観光客らが訪れた。鯨肉食は毎日食卓に上るものではなくなったが、仙台における芋煮会のようなイベント食として定着しつつある。

ツチクジラの炭火焼は、しょう油をつけて炭火で焼いただけのシンプルなものであるが、鮎川の人々にとっては炭火で鯨肉を焼いて食べるという行為自体が懐かしいものであるという。鯨肉については、戦後の給食で冷めた竜田揚げを食べたという世代にとっては抵抗があるという意見が多い。また、貧しさを連想させるものでもある。ただ鮎川在住の人々は、炙りたての軟らかい鯨肉の美味しさを経験的に知っており、年配の女性が「最近では家で七輪を熾すこともなく、炭火焼を食べなくなったからおしか鯨まつりが楽しみだ」と語っていたことが印象的であった。

現在、石巻市鮎川では鯨肉を食べさせる店はわずかであるが、クジラを名物として売り出しているのが復興商店街の黄金鮨である。大将の古内勝治さんは、もともと港に近い鮎川の中心部に店を構えていたが、震災で店を流されて現在は仮設住宅から仮設商店街で営業を続けている。この店の看板商品は、ミンククジラを使ったクジラの握りとクジラ海鮮丼、クジラユッケ丼等で、多くのボランティアや観光客がそれを目当てに連日訪れている。また鮎川には震災後に仕出し屋が少ないことから、法事や会議などさまざまな機会に黄金鮨に注文が入る。クジラ鮨は赤味と皮の握り、サエズリ（舌）、クジラベーコンの握りなどがあり、鮎川の復興のシンボルとしてメディアにとり上げられることも多い。



写真5 おしかクジラ祭り 2017の様子



写真6 学生による鯨肉の無料配布

このほか食肉となる部位は、頬肉にあたる霜降りのスノコ、ヒレの下部にあたる腹のあたりのウネス、尾の付け根の霜降り肉のオノミ、尾そのもののオバイケ、塩漬けにした本皮などがある。また脂差しの良いカノコは、味噌漬けが好まれる。こうした食材は、復興商店街の商店で購入できるが、長年の経験から選別良い商品を扱い、地元での信頼も篤い。

鯨や海鮮丼は、捕鯨基地の町で育まれた高級レシピであるが、竜田揚げと同じぐらい庶民的なレシピとして作られてきたのが大和煮である。大和煮は調理法的には甘露煮と同じで、しょう油と砂糖、生姜等で濃い目の味で甘辛く煮たものである。鮎川では前述のように戦前からミンククジラが好んで食されてきた。ミンククジラは生肉でも臭味が少なく、家庭でも刺身で食されてきた。一方、戦前からこの地域ではマッコウクジラもよく捕獲された。金華山沖をマッコウ城と呼ぶほど、マッコウクジラが多かったのである。そのマッコウクジラはツチクジラ同様に血の気が多く臭味が強い。これを家庭で食するときにはもっぱら大和煮にして臭味を隠したのである。鯨の大和煮は戦前から缶詰として商品化されてきた。現在、大和煮に加工される鯨種は、ヒゲクジラ類はナガスクジラ・イワシクジラ・ミンククジラ・ニタリクジラで、歯クジラ類ではツチクジラ・ゴンドウクジラがあるが、複数の鯨種を混ぜている商品が大半である。そうしたなか、近年鮎川の捕鯨会社のひ



写真7 クジラ紅白寿司とサエズリ寿司（黄金鯨にて）



写真8 ミンククジラの刺身用赤身肉



写真9 ミンククジラの煮凝り

とつ鮫川捕鯨ではクジラの種類別の大和煮を販売している。単にクジラの大和煮というだけでなく、捕鯨や鯨種についてより知ってもらいたいという意図が反映されており、復興商店街でも意外と人気なのだそうである。味付けはあまり変わらないものの、脂の乗り方がミンククジラは少ないなど触感の違いを愉しむことができる。

この大和煮を用いた新たなレシピが「おしかモビー DON」である。これは震災後考案されたもので、温かいクジラの大和煮と温泉卵をのせた丼物である。これは、東日本大震災で被災した岩手、宮城、福島三県の各所の仮設商店街が、地域特産の食材を使った創作料理で競う「復興グルメ F-1 大会」のためにおしかのれん街が考案したものである。これは、認定 NPO 法人アムダ (AMDA) が東日本復興支援事業の一環として行っている「被災地間交流事業」のひとつで、震災の翌年三月から平成二六年度までに過去九回開催されてきた。おしかのれん街の石森政成会長は、「こういう交流はいいね。こちらから乗り込んでいくのも楽しいし、大変だったけど他の復興商店街の皆さんに来ていただいたのも良かった。牡鹿はクジラの特徴を出したいし、大和煮を買って家庭で食べてもらいたい」と語る。

東北太平洋側の三県の被災地で、互いの特産物を意識しながら、クジラの魅力再発見のための取り組みは、こうした交流が続いていけばさらに活性化されるであろう。こうした新たなレシピづくりの取り組みについて、河北新報では特集「復興めし」として連載するなど (二〇一五年九月一〇日から一九日まで『河北新報』にて連載)、注目を集めてきた。

そこで取り上げられた内容は、①「キラキラ丼 (宮城県南三陸町)」 ②「釜石バーガー (岩手県釜石市)」 ③「サバだしラーメン (宮城県石巻市)」 ④「りゅうぐう蛸焼 (福島県南相馬市)」 ⑤「ふかひれ丼 (宮城県気仙沼市)」 ⑥「がんバーグ (岩手県陸前高田市)」 ⑦「女川カレー (宮城県女川町)」 ⑧「フィッシュ & チップス (岩手県大船渡市)」 ⑨「ホッキコロケ (宮城県山元町)」 ⑩「復興チャレンジグルメ」 (福島県相馬市)」という内容である。伝統的な「郷土食」にとらわれない、被災地の今に着目した構成となっているところに、この連載の特徴がある。現代の「郷土食」は、実際に交流のある他地域



写真 10 復興グルメ F-1 大会 (2016 年) のようす

との対比のなかで自己認識を高め、交流のためのツールとして育まれている。

4 無形文化遺産と文化観の転換

こうした食文化の動向を考えると、「和食：日本人の伝統的な食文化」がユネスコ（国際連合教育科学文化機関）の世界遺産活動のひとつである無形文化遺産に登録されたことを踏まえることが重要である。無形文化遺産とは、ユネスコが定めた「無形文化遺産の保護に関する条約」（二〇〇三年採択、いわゆる無形文化遺産保護条約）に基づき、(a) 口承による伝統及び表現 (b) 芸能 (c) 社会的慣習、儀式及び祭礼行事 (d) 自然及び万物に関する知識及び慣習 (e) 伝統工芸技術を対象とし、「人類の無形文化遺産の代表的な一覧表」（代表一覧表）に記載されたものをいう。世界遺産との決定的な違いは、真正性を求めないという点にあり、古い文化を凍結保存するような保護の仕方は、無形文化遺産の継承活動とは相容れないとされている。無形文化遺産は、古い文化が世代を超えて受け継がれていくことをまずは認めたいうえで、現代社会のさまざまな人々の生活様式や価値観にその文化が新たな存在意義をもって受け入れられ、それまでの時代とは異なったかたちに変化しながら再活性化されていくことが期待されている。

ユネスコの無形文化遺産における「保護」の概念は、プロテクションあるいはプリザーベーションの意味ではなく、それらも内包したセーフガーディングであると言われている。ユネスコ独特の概念であるセーフガーディングとは「認定・記録作成・研究・保存・保護・促進・拡張・伝承（特に正規の又は正規でない教育を通じたもの）・再活性化」というプロセスが想定されている。そのステップのうち、前半に並んでいる認定・記録作成・研究・保存・保護の五つは、日本の文化財保護の手法とよく似ていて馴染み深いものであるが、これに対し、後半に並んでいる促進・拡張・伝承・再活性化の四つは普及啓発にとどまらず、新たな文化の創造や、新しいメディアや材料の積極的な利用までもが想定されている。過度な商業化を避けつつ、現代社会のニーズに適ったものに位置付けたり、新しいかたちを提案したり、地域社会のなかでこれまでになかった存在意義を見出したり、福祉や教育、国際交流といったものと結びつけたりといったことにおいて、文化を成長させていくことが重要視されているのである⁽¹¹⁾。

こうした無形文化遺産のうち、食文化の継承活動においては、家庭の味、地域ならではの調理法や食習慣に加え、それを調査研究することから新たな食文化を生み出す草の根のグループによる活動の活性化が求められている。例えば牡鹿半島では、いくつかの団体が豊かな海産資源を生かして復興まちづくりや観光開発に生かすための、食文化創造の活動を行っている。一例をあげると、筆者と大学生らは被災地での文化創造活動のなかで、

⁽¹¹⁾ この点については、七海ゆみ子『無形文化遺産とは何か—ユネスコの無形文化遺産を新たな視点で解説する本—』彩流社 二〇一二年に詳しい。

二〇一七年四月二六日に行われた創作料理の試食会に立ち会うことになった。地域の宿泊施設の若旦那・若女将や、観光関係の団体、まちづくりのNPO法人等の団体などが、仙台市内の西洋料理店のシェフと連携して新レシピを考案するという内容で、「クジラの味噌カツサンド」や「山椒風味のクジラ・シラスおにぎり」、「タコめしのお稲荷さんゆず風味」など、野外で販売でき、金華山観光に携帯できるなど、アイデアを凝らした料理が作られた。こうしたものを、どういう機会にどのような形態で、いくらで売れるかなど、学生も意見を出しながら議論が行われた。

牡鹿の食材の魅力を探るこうしたワークショップ的な取り組みは、食文化の促進・拡張の展開のための準備といえ、これをもとに活動が展開していくことで地域の食材に対する認識が広がることが期待される。こうしたことが、この地域の食文化の再活性化や文化として広く定着していくことに直接つながるわけではないが、人々が地域資源を見出していくきっかけとはなっている。問題は、この地域の生活の歴史的な展開と、現代的な文化資源へのまなざしを、どのようなかたちで接合していくか、あるいはその乖離を認識するところから、何を見出していくべきかなど、解決策よりも問いを共有していくことにあると、筆者は考える。こうしたとき、単なる民俗調査によって食文化を記録することだけでなく、また新たなレシピをイベント的に考案してただ盛り上がるだけではなく、価値そのものを浮き彫りにし、それを相対化したうえで、地域のありようを見つめていくような実践的で対話的な調査研究が求められている。筆者が取り組む「復興キュレーション」、すなわち文化財調査や文化資源の掘り起しを地域住民との協働で行い、それを展示というメディアを使って広く共有し、それへのリアクションから次の活動の手がかりを得ていく博物館活動はその試みのひとつであるが、こうした活動がいくつも地域で展開していくことが促進されなければ、現代的な食文化の再活性化には繋がらないであろう。



写真 11 新レシピのワークショップで作られた“弁当”の試作品

ま と め

本稿では、東日本大震災の被災地における食の文化資源化とその実践について紹介してきた。牡鹿半島の食文化における基本的なポテンシャルとして、世界三大漁場に数えられる「石巻・三陸金華山沖」における豊かで高質な海産物がある。その資源を最大限に利用するため、この地域は水産業の近代化の最前線であったし、地域住民もその恩恵を求めてさまざまな研究や試行錯誤を行ってきた。津波の被災地である漁村や港湾都市が、そうした生業の積み重ねの上に成り立つ生活を前提としてきたのである。そうしたなか、水産業の震災復興に置いては、国の政策、とりわけ六次産業化と地産地消に合うこと、水産物を使って都市住民と地域住民、あるいは消費者と生産者が結びつく仕組みや、加工・流通業までをふまえたかたちの漁業経営を作り上げることが重視され、漁民の側にはイェゴとに独立したかたちでなくグループ化や企業等とのタイアップが求められた。そうした過程で商品価値が高く、ブランド化が強力に進められる金華さば・金華かつお・銀鮭・カキといったものに集約的に支援が行われ、被災地域のブランド食材は復興政策と不可分なかたちで作られしてきた。

一方で、震災以前まで育まれてきた、磯根漁業や地先での網漁なども並行して行われたり、いわば遊びのなかで存続したりしており、地域生活においてはこうしたおかしな取柄的な仕事の営みも、労働とおなじくらい価値を持っており、こうしたものが「郷土食」との関連のなかで今後どのような意味を持って行くのかにも注意したい。

鯨肉食が日常生活のなかに育まれた捕鯨基地の町においては、震災後おしかクジラ祭りでの炭火焼のふるまいのようにイベント食としての性格を強くしてきているが、こうした復活したイベントが地域のくらしの歴史を再認識する契機ともなっていることは鯨肉食の継承において意味のあることである。加えて、クジラ寿司やクジラ海鮮丼のような昭和後期に花開いたクジラ観光によって生み出されたレシピや、商業捕鯨モラトリアムによるミンククジラにかわって主力となったツチクジラの新レシピや新商品の開発、復興商店街同士の交流のなかで考案された大和煮を使った新レシピの考案など、家庭での食し方と異なる食文化が考案され続けてきたことも重要である。

今後、どういふものが残っていくのかはともかく、食の実践からはその時期ごとの地域における課題に対応してきた人々の営みが見てとれる。実際には復興の遅れは顕著であり、第一次産業の復興のみならずその持続的発展は容易な課題ではない。“頑張っている人”の“成功している取り組み”はメディアをはじめ外部からの高評価を受けやすいが、こうした取り組みもさまざまな葛藤を孕みながら営まれているという想像力が必要である。地域のミクロな動向や人々の行動の意味を探るフィールドワークは継続的に行われるべきであろう。